



## STAUBIGER 2020

### BIO · GRÜNER VELTLINER



#### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**BIO · LANDWEIN · WEINLAND** Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffrige Würze des Weins.

#### DER WEIN

**TROCKEN** • Der Staubige ist ein klassischer Vorbote des neuen Jahrgangs. Ein leichter und cremiger Grüner Veltliner mit etwas Holunder in der Nase und einer schönen, pfeffrig-würzigen Säure im Abgang. Die Feinhefeverleiht dem Staubigen eine wunderbar süßliche Fruchtnote. Ein wahrer Trinkgenuss in der Herbstzeit, unfiltriert in die Falsche gefüllt.



#### DER JAHRGANG

Das warme Jahr 2020 mit seinen Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife. Die kühlen Herbstnächte sorgten dabei für eine exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur in den Beeren. Wir freuen uns über die Bio Weine des Jahrgangs 2020 die durch Vielschichtigkeit, einer ausgewogenen Säure und durch viel Tieftang überzeugen.

#### SPEISEEMPFEHLUNG

Martinigansl, Ente, vegetarische Gerichte mit Artischocken, Roten Rüben, Kraut, Pastinaken, Topinambur, Kastanien, Gerichte gewürzt mit Nelken, Zimt, Wachholder, Kardamom und Muskat

#### SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR

#### TRINKREIFE

2020-2023

#### ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

#### AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

#### GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 18°C im Stahltank

#### ALKOHOL

11,5 % Vol.

#### SÄURE

6.5g/l

#### RESTZUCKER

2.3 g/l

#### FORMATE

0,75l

#### EAN-CODE FLASCHE

9120048501374

#### EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501381