



STAUBIGER 2019

GRÜNER VELTLINER



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LANDWEIN · WEINLAND

Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffige Würze des Weins.

DER WEIN

TROCKEN • Der Staubige ist ein klassischer Vorbote der neuen Jahrgänge. Ein leichter und cremiger Grüner Veltliner mit etwas Holunder in der Nase und einer schönen, pfeffrig-würzigen Säure im Abgang. Die Feinhefe verleiht dem Staubigen eine wunderbar süßliche Fruchtnote. Ein wahrer Trinkgenuss in der Herbstzeit.

DER JAHRGANG

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tieftgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

AUSGETRUNKEN.

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

8-10°C

TRINKREIFE 2019-2022

ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL

12 % Vol.

SÄURE

6.5g/l

RESTZUCKER

1.6 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500759

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500766