



Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2011

Weinviertel DAC ist immer ein Grüner Veltliner, der sich durch eine hell- bis grüngelbe Farbe und einem fruchtig, würzig-pfeffrigen Geschmack auszeichnet. Er ist trocken (max. 6 g/l Restzucker) ausgebaut und darf weder einen Holz- noch Botrytiston aufweisen. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 12 Vol % und 12,5 Vol %. Der Wein mit dem typischen Gebiets- und Sortencharakter – auch als das so genannte „Pfefferl“ bezeichnet – darf erst ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres ausgeschenkt werden.

- ▶ Zart pfeffrige Kräuterwürze vermischt mit einem duftig frischen Obstkorb, am Gaumen elegante Fruchtpräsenz von Birnen, geschmeidiger Fruchtschmelz, saftig und von kerniger Säure getragen, ein klassischer Weinviertler mit Würze und Pfefferl.
- ▶ Fein zu Spargel oder typischen Gerichten der Wiener Küche wie Innereien, Backhendl oder Wiener Schnitzel.

100 % Grüner Veltliner, österreichischer Qualitätswein
Handlese Mitte Oktober, kurze Maischestandzeit
19° KMW, Reinzuchtheife, Stahltankausbau, Drehverschluss
Alkohol: 12,5 % vol.
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 1,1 g/l