



## GRÜNER VELTLINER vom HAUS 2016

Strahlend klar, gelb grünliche Reflexe, schöne Würze bereits in der Nase, knackiger Apfel, am Gaumen sehr fruchtig umrahmt vom den klassischen Pfeffer-, Zitrus- und Kräuternoten. Eleganter Abgang, lädt zum nächsten Gläschen ein.

Wunderbar zu leichten, frischen Salaten und passt perfekt zu allen Gerichten der Wiener Küche. Sehr schön aber auch zu Asiatischem und allen würzigen Gerichten.

**REGION** . Niederösterreich — Die Region rund um die Bundeshauptstadt Wien ist Österreichs größte Weinbauregion. Löss-Böden, heiße Tage und kühle Nächte, machen sie zur Wiege des Veltliners.

**REBSORTE** . 100% Grüner Veltliner . Grüner Veltliner steht für Frucht mit pfeffriger Würze. Die Traube ist Österreichs Paraderbsorte. Hier findet sie optimale klimatische Bedingungen sowie den so wichtigen Lössboden. Die Rebsorte ist wahrlich ein Stück österreichischer Geschichte.

**KELLER** . Die Trauben wurden schonend gerebelt und gequetscht und nach etwa 4 Stunden Maischzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei 18 C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltrank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

LAND: ÖSTERREICH  
Qualitätswein trocken  
TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-3 Jahre

ALKOHOL 12 vol%  
SÄURE 6,6 g/l  
RESTZUCKER 4,6 g/l  
Enthält Sulfite

Clear, pale yellow with green highlights. Pleasant spice and crisp apple fragrance on the nose. On the palate classic pepper, citrus, and herbs frame the fruit. The finish is elegant and appetizing.

Pairs wonderfully with light, fresh salads and classic Viennese cuisine, but also with spicy and Asian inspired dishes.

**REGION** . Niederösterreich is the region around the capital Vienna and is Austria's largest wine-growing area. Loess soils, hot days and cool nights make it the true homeland of the Grüner Veltliner grape.

**GRAPE** . 100% Grüner Veltliner . Grüner Veltliner is fruit mixed with peppery spice and is Austria grape No. 1. Here it finds optimal conditions in the Loess soil and the climate. This grape variety is a piece of Austrian history.

**CELLAR** . the grapes have been destemmed and squeezed; maceration of 4 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 18 C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

COUNTRY: Austria  
Qualitätswein dry  
DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-3 years

ALKOHOL 12 vol%  
ACIDITY 6,6 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,6 g/l  
Contains Sulfites