

Grüner Veltliner wildwux Kremstal DAC 2016

PROJEKT wildwux

Über die biologische Bewirtschaftung hinaus leisten wir seit 2012 durch gezielte Naturschutzmaßnahmen auf unseren Flächen einen Beitrag zum Erhalt und der Renaturierung von wertvollen Lebensräumen gefährdeter Tier- und Pflanzenarten. Mehr unter www.wildwux.at

LAGE

Oberfucha, tiefgründiger Lößboden nach Osten geneigt, 30jährige Rebstöcke

VINIFIKATION

Handlese Ende Oktober in kleine Kisten, Ganztraubenpressung, sehr starke natürliche Vorklärung und Vergärung im Stahltank; lange Lagerung auf der Hefe, Abfüllung Anfang März.

CHARAKTERISTIK

Grüngelbe Reflexe, wunderbarer Duft nach Wiesenkräutern, ein Hauch von Citrusnoten, elegant engmaschig, feines Pfefferl im Abgang, bleibt sehr lang am Gaumen haften, gutes Reifepotential

SERVIEREMPFEHLUNG

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 10°C. Passt sehr gut zu Gemüsegerichten, schmeckt hervorragend mit Fisch - besonders aus heimischen Gewässern, Bio-Geflügel und fernöstlicher Küche;

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,0 %vol.
Restzucker: 5,9 g/l
Säure: 5,5 g/l

vegan

Flaschenform: Bordolese
Flaschengröße: 0,75l, 5l
Verschluss: Drehverschluss
Kartoninhalt: 6 Flaschen

