

# m u e n z e n r i e d e r

## r o t w e i s s u e s s

### Grüner Veltliner classic

2019 Qualitätswein, trocken  
750 ml

Sorte:	100% Grüner Veltliner
<i>variety:</i>	<i>100% Grüner Veltliner</i>
Herkunft:	Ried Neubruch
<i>source:</i>	<i>Ried Schandlesgrund</i>
Boden:	schottrige, schwarze Erde
<i>soil:</i>	<i>crushed stone, black earth</i>
Vinifizierung:	Kühle Gärung imahltank bei ca. 18 °C
<i>vinification:</i>	<i>cool fermentation in stainless steel with about 18 °C</i>
Ausbau:	ca. 5 Monate im Stahltank
<i>aging:</i>	<i>5 month riped in stainless steel</i>
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
<i>drinking temperature:</i>	<i>10 - 12 °C</i>
Trinkreife:	2019 - 2020
<i>drinking maturity:</i>	<i>2019 - 2020</i>
gesamt Zucker:	2,2 g/l
<i>reducing sugars:</i>	<i>2,2 g/l</i>
Titrierbare Säure:	5,0 g/l
<i>total acidity:</i>	<i>5,0 g/l</i>
Alkohol:	12,5 % vol.
<i>alcohol:</i>	<i>12,5 % vol.</i>
Weinbeschreibung:	Duft nach frischen Äpfeln, zarte Würze; mineralischer trinkfreudiger Stil, Zitrusfrüchte im Abgang.
<i>wine description:</i>	<i>Aromas of fresh apples , delicate spice ; mineral Drinking joyful style , citrus aftertaste.</i>

