

Grüner Veltliner

2025 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	Grüner Veltliner
variety:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Ried Neubruch
source:	Ried Neubruch
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Kühle Gärung im Stahltank bei ca. 18°C
vinification:	Cool fermentation in stainless steel with about 18°C
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
aging:	5 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	9 – 11 °C
drinking temperature:	9 – 11 °C
Trinkreife:	2026 – 2028
drinking maturity:	2026 – 2028
Gesamt Zucker:	2,5 g/l
reducing sugars:	2,5 g/l
Titrierbare Säure:	5,4 g/l
total acidity:	5,4 g/l
Alkohol:	12,5% vol.
alcohol:	12,5% vol.
Weinbeschreibung:	Duft nach frischen Äpfeln, etwas Exotik, zarte Würze; mineralischer trinkfreudiger Stil, Zitrusfrüchte im Abgang.
wine description:	Aromas of fresh apples, something exotic, delicate spice; mineral drinking joyful style, citrus aftertaste.

