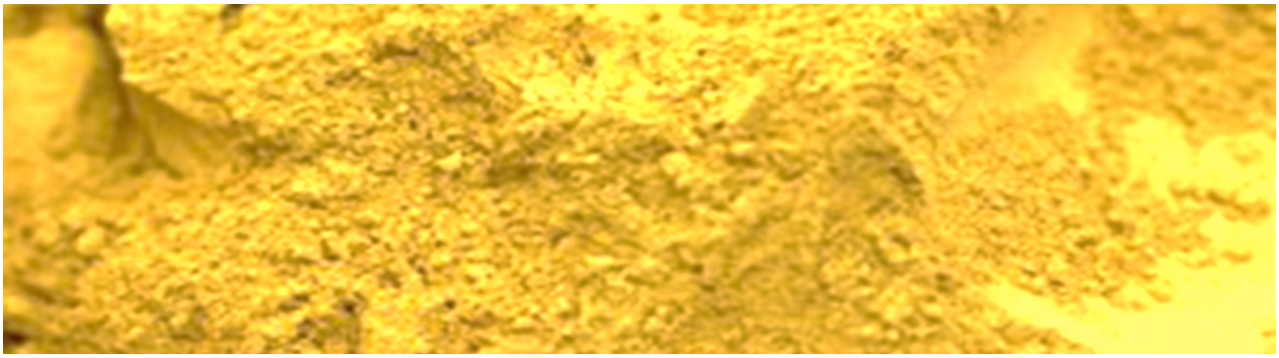
IJ G

GROISS

BREITENWAIDA - WEINVIERTEL

Die nördlichsten Weingärten befinden sich an den Ausläufern der Böhmischen Masse. Die Basis dieser ist Granit und Gneis. Winde haben über Jahrtausende mächtige eisen- und kalkhaltige Lössablagerungen aufgebaut. An der Oberfläche dieser Böden findet man Lehm und kristallinen Quarz. Die Strahlkraft des Löss, spiegelt sich ausdrucksstark in jeder Flasche Wein wider.



Weinviertel DAC
Grüner Veltliner 2017

Sorte: 100 % Grüner Veltliner
Boden: eisen- und kalkhaltiger Löss
Lese: selektive Handlese in mehreren Durchgängen
Verarbeitung: 8h Maischestandzeit. Sorgsames Pressen ohne Kämme. Vergoren mit neutralen Hefen im Stahlfass
Ausbau: 3 Monate auf der Vollhefe
Analytik: 12,5 % vol., Restzucker 2,1 g/L, Säure 5,9 g/L
Optimale Genussreife: von 2018 bis 2028

Verkostnotiz: strahlende Farbe, intensives Bukett, reife Frucht, Birnen-Quitte, saftiger Apfel, Zitrusfrüchte, fein verwobene Würze, am Gaumen balanciert, mineralisch, eleganter Trinkfluss, mineralisches Finish, großartiger Sortencharakter

Speisenbegleitung: Grüner Veltliner Weinviertel DAC ist dank des würzigen Pfefferls und seiner frischen Fruchtnoten einer der genialsten Speisenbegleiter. Er fühlt sich klarerweise bei der Vielfalt der heimischen Rezepte in seinem Element. So passt er ganz ausgezeichnet zu gebackenem oder gebratenen Fleisch- und Fischgerichten. Aber auch Gerichte der fernöstlichen Küche unterstreicht er ideal.

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite

Weingut Ingrid Groiss – 2014 Breitenwaida, Tullner Str. - www.ingrid-groiss.at – info@ingrid-groiss.at