

*"Österreichische
Lebenskultur im Glas."*



Grüner Veltliner Pulkau Weinviertel DAC

Sorte Grüner Veltliner
Jahrgang 2022
Boden Lehm-Löss

Alkohol 12 %vol.
Säure 6,1 g/l
Restzucker 1,4 g/l

Vinifizierung Lese Ende September in den kühlen Morgenstunden um das Pfefferl und die Frucht zu erhalten. Drei Stunden Mazeration in der Presse, anschließend 16 Tage Gärung im Stahltank und danach Lagerung auf der Feinhefe für 2 Monate.

Wein Beschreibung Knackig, fruchtbetont und mit dem typischen Veltlinerpfefferl präsentiert sich der Weinviertel DAC, gewachsen auf tiefgründigem Lehm-Löss Boden. Ein Veltliner mit hohem Spaßfaktor und passend für jede Gelegenheit, ob als Sommerwein auf der Terrasse oder zum Wiener Schnitzel.

Auszeichnungen der Vorjahre 90 Pkt. | Falstaff
91 Pkt. | A La Carte
3 Sterne | VINARIA