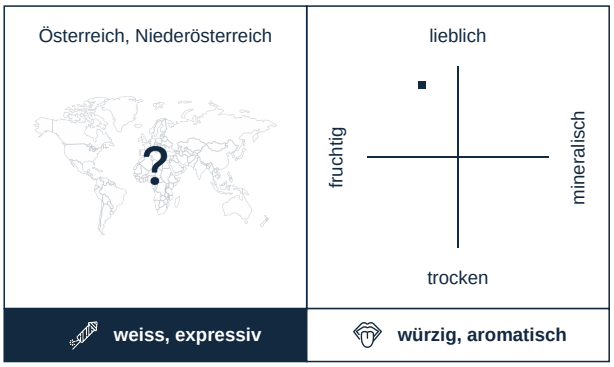
GRÜNER VELTLINER RIED BRUNNTHAL ERSTE LAGE DAC DAC

WEINHOF WALDSCHÜTZ | 2020



Der reine Lösshügel von Brunnthal ist eine perfekte Lage für den Grünen Veltliner. Die grossen Temperaturschwankungen durch die Höhenlage und die kühlen Nächte sorgen für Reife und Frische, während die mässigende Wirkung der nahen Donau die Vegetationsperiode verlängert und die volle phenolische Reife ermöglicht. Ein Jahr auf der Hefe und ein kleiner Teil in Eichenholz runden die Struktur des Weines ab und tragen die Intensität. Im Moment ist er vor allem von frischen Früchten und Wiesenkräutern geprägt, aber seine jugendliche Intensität wird sich in den nächsten 3 bis 5 Jahren abrunden und entwickeln.



Grüner Veltliner

Genussreife: 3 - 10 Jahre

12 Monate (6 Monate auf der Hefe)

süsse Blüten, Mango, Lebkuchen, Brotrinde

Vesperplatte, geräucherter Lachs, Thaï, Lamm

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873