



Grüner Veltliner 2019

Sorte

Grüner Veltliner

Auspflanzung der Rebstöcke

1990-2000

Boden

Grün- und Blauschiefer, bedeckt mit leichtem Lehm

Weinbeschreibung

In der Nase vorerst ein Gewürzstrauß, dann Lindenblüten, sehr zart; feingliedrig, aparter Wein, trägt schön, erfrischend satte Säurestruktur, trinkfreudiges Mittelgewicht, schön eingebundene Holznote.

Weinbereitung

Sehr gesunde Beeren, die Beeren wurden 24 Stunden fermentiert dann abgepresst und in das Holzfass zur Gärung gegeben.

Ausbau

12 Monate im 500l Holzfass gereift

Lesezeitpunkt | 11.09.2019

Alkohol | 12,5 % Vol.

Säure | 5,4 g/l

Restzucker | 1,2 g/l

Mostgewicht | 15° KMW

WEINGUT STUBITS

Dorfstrasse 18

7474 Eisenberg an der Pinka

KONTAKT

e: kellergeheimnis@aon.at f: +43 664 10 22 196

weise
TUBITS