



Weinviertel DAC

Grüner Veltliner 2018

Frisch, saftig, pfeffrig,- Der echte Grüne Veltliner!
Weinviertel DAC eben!

Herkunft Weinviertel

Rebsorte Grüner Veltliner

Kategorie Weinviertel DAC

Boden

Braunerdekolluvium aus sandig-lehmigen,
braunem Krumenmaterial

Vinifikation

Selektive Ernte, schonende Verarbeitung, gekühlte Gärung
im Edelstahltank, 4-monatige Reifung auf der Feinhefe
bis zur Flaschenfüllung

Weinbeschreibung

Kraftvoller Duft, grüner Äpfel, leichte Zitrusnoten
weißer & schwarzer Pfeffer prägen diesen Wein mit würziger Struktur,
saftiges Finish

Besonders passend zu

Genussallrounder der österreichischen Schmankerlküche.
von der Heurigenplatte über Schinkenfleckerl bis zum Wiener Schnitzel
Er brilliert aber auch zu vielen Bistro-Klassikern und Gerichten
mit mediterranem Flair.



Alkohol 12,5 %vol **Säure** 5,5 g/l **Restzucker** 1,1g/l **Serviertvorschlag** 6-8 °C

Wimberger

Weingut Wimberger I Dorfstraße 15 A-2023 Kleinweikersdorf AUSTRIA

Tel: +43 2953 2380 Mobil: +43664/3981701 e-mail: rwimberger@aon.at web: www.wimberger.cc