

DIE WEINMACHER

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC 2016



WEINBESCHREIBUNG Strahlendes Zitronengelb, volle Frucht nach Ananas und deutliche Pfefferwürze, am Gaumen Fülle, Mandarine und wieder Würze, belebender Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Wunderbar kombinierbar von Salaten über Fisch bis zur deftigen Hausmannskost.

WETTERBEDINGUNGEN Das Jahr 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiß und Rot.

ERNTE Mitte Oktober bei einem Mostgewicht von 19,5°KMW

VINIFIZIERUNG 2 Stunden Maischestandzeit, mit automatischer Temperatursteuerung bei 18°C vergoren, 5 Monate im Edelstahltank gelagert.

URSPRUNGSLAND	Österreich
WEINBAUREGION	Niederösterreich
WEINGBAUGEBIET	Weinviertel
REBSORTE	Grüner Veltliner
ALKOHOL	12,5 vol%
SÄURE	5,9 g/l
RESTZUCKER	4,9 g/l, trocken
QUALITÄTSSTUFE	Weinviertel DAC
TRINKTEMPERATUR	10 - 12° C
OPTIMALE TRINKREIFE	1-3 Jahre