



Weinviertel DAC

Rebe: Grüner Veltliner

Jahrgang: 2021

Boden: Lehm, Löss

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 1,7 g/l

Säure: 6,1 g/l

Qualitätsstufe: DAC

Prüfnummer: N 9402/22

Riede: Sätzen

Ernte: 30.09.2021

Ausbau: Edelstahltank

Abfüllung: 17. 03. 2022

Allergene: enthält Sulfite

Trinktemperatur: 10 -12°C

Glas: schlankes WW Glas

Trinkreife: 2022-2025 bei optimaler Lagerung

Speisenempfehlung: Fisch, Spargel, Weinviertler Jause, Rindfleisch, Wild, Gebackenes...

Beschreibung: Sehr helles gelb mit zart grünen Reflexen; in der Nase die typische Grüner Veltliner Aromatik, klarer grüner Apfel, sehr würzig, grüne Kräuter, ganz dezente Zitrusnoten; am Gaumen sehr würzig leicht pfeffrig, reifer Geschmackseindruck nach gelben Früchten, gut strukturiert, lebendige Säure, insgesamt schön harmonisch

Was ihr über DAC vielleicht noch wissen solltet...

Grüner Veltliner unsere Hauptsorte und auch mein geheimer Liebling – weil soooo vielseitig. Egal ob klassisch, kräftig oder ganz im kleinen Holz - ein Wein für alle Lebenslagen☺. Desto älter die Rebstöcke sind, umso finessenreicher und tiefgründiger ist der Wein, und umso spannender entwickelt er sich mit den Jahren. Faszinierend für mich ist, wie unverblümt er das Jahr und die Ereignisse widerspiegelt – wie keine andere Sorte....

