



## Grüner Veltliner NOVEMBERLESE 2011

**Sorte:** Grüner Veltliner

**Herkunft:** Wagram ob der Traisen (Niederösterreich)

**Analyse:** Restzucker: 10,0 g/l, halbtrocken  
Alk. 12,5% vol.

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Potential:** 2012 - 2017

**Lage:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus den besten Lagen in Wagram ob der Traisen, wo zum Teil über 30 Jahre alte Weinstöcke eine alljährlich hohe Qualität sichern. Hier sorgen südostseitig geneigte Hanglagen und tiefgründiger Lössboden für beste Reifegradationen.

**Vinifikation:** Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.

**Kostnotizen:** Helles Gelb, sehr blumiges und fruchtbetontes Bukett, elegant und harmonisch, ausgewogene Zucker-Säure-Harmonie, angenehm frischer Abgang.

**Serviervorschlag:** Kühl servieren (10-12° C.), Ideal zu Gänseleber. Erste Wahl zu milden Käsesorten und Desserts.