

Donauveltliner 2018
PIWI (pilzwiderstandsfähige) - Sorte

Lage: Herzogberg

Böden: schwerer, kalkreicher Lehmboden auf Schiefergestein

Vinifikation: Lese der Trauben per Hand, akribische Traubensortierung, schonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Anfang September

Erntegradation: 18 ° KMW

Alkohol: 12,9 %vol

Säure: 5,9 g/l

Restzucker: 3,4 g/l

Rebsorte:

Donauveltliner

Beschreibung:

Unser Donauveltliner ist eine PiWi-Sorte

(= pilzwiderstandsfähige Sorte) und ist eine Kreuzung zwischen Grüner Veltliner und Seyval Blanc. Die Weine sind fruchtig und ausgeglichen. Reife Weine aus Donauveltliner gleichen stark dem Grünen Veltliner.

Trinkreife: 2019/2020

Speisenbegleitung: leichte Vorspeisen, Salatvariationen, Fischgerichten oder Geflügelspezialitäten oder auch einfach so

Verschluss: Drehverschluss

