

Donauveltliner 2018 **PIWI (pilzwiderstandsfähige) - Sorte**

Rebsorte: Donauveltliner

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

Trinkreife: 2019/2020

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.

Auszeichnung: 3. Platz bei der 1. österreichischen PIWI-Weinbewertung in der Versuchsstation Haidegg in Graz

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

Verschluss: Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung: Wein aus Österreich LN01/19

Produktion: aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“ LFBIS 4533950

