

## Weißer Stein 2018

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Lage:** Weißer Stein

**Böden:** schwerer, kalkhaltiger Lehmboden

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

**Erntedatum:** Anfang September

**Erntegradation:** 19,5° KMW

**Alkohol:** 12,9 %vol

**Säure:** 6,0 g/l

**Restzucker:** 3,8 g/l

**Trinkreife:** 2019

**Beschreibung:**

Auffällig ist die gelbliche Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase eröffnet sich ein feines, zartes Fruchtspiel. Die angenehme Fruchtsäure wird am Gaumen spürbar.

**Speisenbegleitung:** passend zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, Schinkenfleckerl, Schnitzel, zu Schaf- oder Ziegenkäse

**Verschluss:** Drehverschluss

**Qualitätskennzeichnung:** geprüfter Qualitätswein LN 18033/18

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

