

Weißer Stein 2019

Rebsorte: Grüner Veltliner

Lage: Weißer Stein

Böden: schwerer, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation: Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 20° KMW

Alkohol: 13,4 %vol

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: 3,8 g/l - trocken

Trinkreife: 2020/21

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 19308/19

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

