



W	EI.	NG	UT
M	AG	ER	L

GRÜNER VELTLINER 2018

Orangewine

JAHRGANG 2018

ERNTE Ende Oktober

HERKUNFT Wagram

ORT Fels am Wagram

BODEN tiefer Lössboden

AUSBAU 225lt Barrique 1. Befüllung

ALKOHOL 14,0%

ZUCKER 1,0g/l

SÄURE 5,4g/l

REIFEPOTENTIAL hohes Reifepotenzial, nicht zu jung Trinken.

2019-2030

KELLERMEISTER Thomas Magerl

TRINKTEMPERATUR 10-12°C

SPEISEEMPFEHLUNG Gegrillter Fisch oder Krustentiere,

mediterrane Küche

WEINBESCHREIBUNG Ried Scheiben. Kräftiger Veltliner auf der

Maische vergoren, mit der Feinhefe im neuen Holzfass ausgebaut, unfiltriert in Flaschen gefüllt.- ungeschwefelt, unbehandelt- Natur pur. Einladende gelbe Tropenfrucht, dezent unterlegte Kräuterwürze und Touch von Vanille, dezentes Holz. Kraftvoll, saftig, sehr gute Komplexität. Kräftige Cognac Noten.



