



Grüner Veltliner Select

Erste Komposition 2019

Autochtone Rebsorte neu Interpretiert

Das Besondere, für individuelle Genießer

Herkunft Niederösterreich

Rebsorte Grüner Veltliner

Kategorie Qualitätswein

Boden

Braunerdekolluvium aus sandig-lehmigen, braunem Krümmenmaterial

Vinifikation

Selektive Ernte, schonende Verarbeitung, kühle Gärung im 300l Akazienholzfass, 6-monatige Reifung auf der Vollhefe mit Batonnage, 4-monatige Reifung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung.

Weinbeschreibung

Jugendliche helle Farbe, komplexe Nase mit süßlichen Einflüssen der Akazie, leicht rauchig und röstig, Grapefruit, reife Äpfel und Ananas am Gaumen, lebendiger Trinkfluss kombiniert mit den Einflüssen des Holzes in die süßliche Richtung, fruchtiger Schmelz im Abgang

Besonders passend zu

edlen Gerichten, gebratenen und geschmorten Speisen, die einer süßlichen Röstaromatik zur Seite stehen
Würzige und kräftige Speisen unterstützt dieser Wein ebenso wie Innereien und Gebackenes.

Alkohol 13,0 %vol **Säure** 6,5 g/l **Restzucker** 3,0 g/l **Serviervorschlag** 9-11 °C



Wimberger

Weingut Wimberger I Dorfstraße 15 A-2023 Kleinweikersdorf AUSTRIA

Tel: +43 2953 2380 Mobil: +43664/3981701 e-mail: rwimberger@aon.at web: www.wimberger.cc