

## CAVALLO veltliner



Jahrgang:	2016
Boden:	verschiedene Rieden rund um Gobelsburg 70% Löss, 30% sandiger Lehm- Schotterboden
Vinifikation:	selektive Handlese vom 14.-16. Oktober, kurze Maischestandzeit, Gärung bei 17° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe Abfüllung Ende Jänner 2017
Verkostung:	Zartblumig mit heller Würze, anregend und saftig, sympatischer Veltliner für jeden Tag.
Daten:	Alkohol: 11,7% Restzucker: 1,9 g/l Säure: 6,0 g/l