

CAVALLO veltliner



Jahrgang:	2017
Boden:	verschiedene Rieden rund um Gobelsburg 70% Löss, 30% sandiger Lehm- Schotterboden
Vinifikation:	selektive Handlese vom 26.+29. September, kurze Maischestandzeit, Gärung bei 17° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe, Abfüllung Ende Jänner 2018
Verkostung:	Blumig und ziseliert, frisch und klar, unaufdringlich freundlich, sympatischer Veltliner für jeden Tag.
Daten:	Alkohol: 11,5% Restzucker: 1,5 g/l Säure: 6,0 g/l