



REITHMAIER

Grüner Veltliner RIED SPIEGEL KAMPTAL DAC

Jahrgang:	2017
Boden:	Gobelsburger Spiegel 100% Löss
Vinifikation:	selektive Handlese am 10.+13.Oktober, 50% Maischestandzeit 6h, Gärung bei 18° im Stahltank, langer Ausbau auf der Feinhefe Abfüllung Anfang März 2018
Verkostung:	Kletzen, Quitten, schön ausgereifte Frucht, beschwingter Stil, superpeffrig mit zartem Schmelz, bleibt bei mittelkräftiger Struktur immer elegant, der Veltliner-Klassiker!
Daten:	Alkohol: 12,4% Restzucker: 1,4 g/l Säure: 5,9 g/l