

CAVALLO veltliner



Jahrgang:	2018
Boden:	verschiedene Rieden rund um Gobelsburg 70% Löss, 30% sandiger Lehm- Schotterboden
Vinifikation:	selektive Handlese vom 6.+7. September, kurze Maischestandzeit, Gärung bei 17° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe Abfüllung Ende Jänner 2019
Verkostung:	Duftet nach frischen Äpfel, Wiesenblumen, am Gaumen zart vegetabile Noten, sehr saftig, perfekter Alltagswein.
Daten:	Alkohol: 12,0% Restzucker: 1,1 g/l Säure: 5,6 g/l