

Grüner Veltliner RIED SPIEGEL KAMPTAL



Jahrgang:	2018
Boden:	Gobelsburger Spiegel 100% Löss
Vinifikation:	selektive Handlese am 13.Oktober, 50% Maischestandzeit 6h, Gärung bei 18° im Stahltank, langer Ausbau auf der Feinhefe Abfüllung Mitte März 2019
Verkostung:	Ansprechende Nase, weiße Birnen, Baumblüten, unterlegt von hellen, mineralischen Schattierungen, mittelgewichtige Statur, stoffig und ausgewogen, im Finish viel Pfeffer. Sehr nett!
Daten:	Alkohol: 12,5% Restzucker: 1,4 g/l Säure: 5,5 g/l