



REITHMAIER



GOBELSBURG GRÜNER VELTLINER 2023

12,6 % Vol. Alkohol | trocken | 5,6 g/l Säure



Kamptal DAC - Ortswein

Boden: Löss, sandige Braunerde mit Kiese
Alter der Reben: 15 bis 40 Jahre
Ertrag: 55 hl/ha

VINIFIKATION:

selektive Handlese am 26. September, 4h Maischestandzeit, Gärung bei 18 °C im Edeltank, Ausbau auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Anfang März 2024

KOSTNOTIZEN:

charmant florale Nase, viel weiße Blüten mit heller Würze, am Gaumen zart vegetabil und sehr einladend, feinsten Veltliner aus den typischen Rieden rund um Gobelsburg

SPEISEEMPFEHLUNG:

ideal zu diversen Spargelgerichten, Schinken, Backhuhn, Kalbs- u. Schweinsschnitzel, geräucherter Fisch, Hühnerfilet in leichten Rahmsaucen, ...

Serviertemperatur: 8-9 °C
Trinkreife: 2024-2027
Flaschengröße: 750ml
EAN - Code: 9120009399286

