

## Weinviertel DAC 2019



Rebsorte:	Grüner Veltliner
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Junger Berg
Boden:	Lehmiger Schluff, Löß
Klima:	Pannonisch, sehr sonnenbegünstigt durch Süd-Lage
Ausbau:	klassisch im Edelstahltank
Alkohol:	12,9 % vol.
Säure:	6,6 g/l
Restzucker:	3,3 g/l
Flaschengröße:	750 ml



### Beschreibung:

Gewachsen am Südhang des "Jungen Berg" ist es heuer vor allem die Frucht ihn auszeichnet. Exotisch im Duft und Noten von leichter Steinfrucht bis "Granny Smith" am Gaumen werden vom typischen Pfefferl begleitet. Ohne Zweifel einer der besten Grüner Veltliner, den wir je keltern durften. Ein Wein der durch seine Aromatik und gute Säurestruktur besticht.

Passt zu: Klassischer Hausmannskost wie Schnitzel, Schweinsbraten aber auch zu Geflügelgerichten

Die Preise entnehmen Sie bitte der Website unter [www.hirschbuechler-wein.at](http://www.hirschbuechler-wein.at)

Gerne informieren wir Sie auch telefonisch.