



TOM 2020

Traisental Grüner Veltliner

12% vol
Alkohol

6,7 g/l
Säure

4,3 g/l
Restzucker

2021 – 2024
Trinkreife

9°C
Trinktemperatur

Herkunft: Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

Weine die den Namen TOM tragen, sollen das Weinbaugebiet **Traisental** repräsentieren. Frische, Saftigkeit und angenehme Frucht charakterisieren die Tom Weine. Das tolle Kleinklima und die kalkreichen Böden machen das Sortiment zu dem was sie sind. Einfach Klasse für jeden Anlass.

Vinifikation: Selektive Handlese in Leseboxen Anfang Oktober, Maischestandzeit 5 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 18-19°C, Feinhefelagerung 3 Monate.

Weinbeschreibung: Tom Grüner Veltliner soll Vergnügen und Trinkspaß bereiten. Saftig, frucht und würze betont trifft es am besten. Idealer Sommerwein!

Speiseempfehlung: Er eignet sich toll als Aperitif und harmonisiert hervorragend mit Vorspeisen, Salaten und gebackenen Gerichten.

EAN 13 Flaschencode:
EAN 13 6er Karton Code:

9 120021 78642 2
9 120021 78643 9



TOM 2020

Traisental Grüner Veltliner

12 % vol
alcohol

6,7 g/l
acidity

4,3 g/l
residual sugar

2021 – 2024
ageing potential

9°C
serve at

Origin: Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

Wines, which carry the name TOM, should represent the **Traisental** wine-producing region. Freshness, juiciness and a pleasant fruitiness characterise the Tom wines. The excellent climate and the calcareous soils make the range what it is. Simple class for every occasion.

Vinification: Selective hand picking in early October, skin contact for 5 hours, fermented in stainless steel tanks at 18-19°C, maturation on the fine yeast (sur lie) for 3 months.

Tasting notes: Appealing nose, green apples, sweet corn, fresh wild herbs, playful nature, juicy and spicy, lively acidity, finesse drinking pleasure. Beautiful summer wine!

Serving suggestion: He is great as an aperitif and goes well with appetizers, salads and baked dishes.

EAN 13 Bottle code:

9 120021 78642 2

EAN 13 Case of 6 Code:

9 120021 78643 9