

Konglomerat Grüner Veltliner 2011

Traisental DAC Reserve

Lage:	Das Kleinklima des Traisentals ist geprägt vom kontinentalen Klima mit pannonischen Einflüssen und von Norden die Donau als Klima bestimmender Faktor. Die Böden bestehen aus Verwitterungsgestein Granulit, dem Traisentaler Konglomerat und dem Roll-Schotter bis hin zu mehr oder weniger großen Löss & Lehm Überlagerungen. Die Terrassenlagen zeichnen sich durch einen sehr alten Rebbestand aus.
Vinifikation:	Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung in großen Holzfass bei 20-22°C.
Erntedatum:	18.10.2011
Erntegradation:	20°KMW
Alkohol:	13,2% vol
Säure:	5,5g/l
Restzucker:	6,9g/l
Weinbeschreibung:	Terroir bezogener Stil, selektive Handlese, Konglomerat, kalkreicher Lehm, Traisentaler Variante des Veltliner, Wein mit Charakter, saftige Ader, dicht, viel Schmelz und Substanz, pure Mineralik, eingehüllt Von vielschichtiger Würze, Reifepotential
Trinkreife:	2014 – 2023
Speiseempfehlung:	Hecht im Backteig, Meeresfrüchte, Pilzgerichte, Kalb, Rind und Schwein in verschiedenen Variationen
In Verkauf ab:	Oktober 2012
Trinktemperatur:	10-11°C
Verpackung:	6 x 0,75l & 1 x 1,5l
EAN Nummer:	9 120021 78300 1,
DAC:	Districtus Austriae Controllatus Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

