



Theyerner Berg 2018

Traisental Grüner Veltliner

91 Punkte
Falstaff

91 Punkte
A la Carte

16,5 Punkte
Gault & Millau

12,5% vol
Alkohol

5,9 g/l
Säure

1,8 g/l
Restzucker

2019 – 2024
Trinkreife

10°C
Trinktemperatur

Herkunft: Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

Lage: Ried Theyerner Berg

Der Theyerner Berg ist die höchste Riede unseres Weingutes und liegt auf 370-410m Seehöhe. Der Grüne Veltliner profitiert hier vom kühleren Klima, glimmerigen und sandigen Löss des stark kalkhaltigen Oberbodens auf Konglomerat.

Vinifikation: Selektive Handlese in Lesekisten Anfang Oktober, Maischestandzeit 5-6 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 18-20°C, Feinhefelagerung 4 Monate.

Weinbeschreibung: Feinwürziger Duft mit Tiefe, gelbe Apfelfrucht mit einem Hauch reifer Birne, feine Orangenzesten, gut eingebundene Säurestruktur, mineralische Ader und gutes Entwicklungspotential.

Speiseempfehlung: Ein perfekter kulinarischer Allrounder, der mit hellem Geflügel und Süßwasserfisch ebenso harmonisiert wie mit Schweinefleisch.

EAN 13 Flaschencode: 9 120021 78515 9

EAN 13 6er Karton Code: 9 120021 78516 6

EAN 13 Flaschencode Magnum: 9 120021 78517 3