Grüner Veltliner Elisabeth Selection 2019



Lese und Vinifizierung

- Traubenselektion der besten GV Trauben
- spontan vergoren im gr. Holzfass
- 15 Monate auf der Feinhefe
- unfiltriert

Weinanalyse

- Alkoholgehalt: 13.5 %vol
- Restzucker: 27.5 g/l
- Säure: 7.8 g/l

Kostnotiz

Leuchtendes Goldgelb. Reife Tropenfrucht, zart nach Rhabarber, kandierte Mandarinzesten, Honig und ein hauch von Marille, floraler Touch. Saftig, restsüß, gute Komplexität, Marillenkonfitüre im Abgang, engmaschig, bleibt gut haften, angenehme Textur, trinkanimierender Stil bereits gut antrinkbar.