

## Grüner Veltliner STOCKWERK DAC

STOCKWERK. Fabelhaftes WERK der REBSTÖCKE eines jungen Weingartens in Oberfucha, die Trauben stehen hier auf Urgesteinsverwitterungsböden. In der Nase zart würzige Apfelfrucht, am Gaumen Marille und leichte Pfefferwürze. Frisch, lebendig und sehr vielseitig einsetzbar. Ein wunderbarer Veltliner auch für den offenen Ausschank in der anspruchsvollen Gastronomie, nicht nur in Österreich.

Erzeuger:	Bio-Weingut Geyerhof
Anbaugebiet:	Kremstal
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	feiner Fischküche, Gemüsegerichten
Artikel-Nr.	45015
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	36
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	2,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	71
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	ausgewogen

