

Grüner Veltliner HOFSTUDIEN

Die Trauben stammen aus der Lage Gaisberg, wo die Reben auf tiefgründigem Löss stehen. Sie werden von Hand in kleine Kisten gelesen und anschließend mit vier unterschiedlichen Vinifizierungsmethoden verarbeitet: Kaltmazeration, Macération carbonique (Kohlensäuregärung), Korbpresse und Maischegärung. So entsteht ein vielschichtiger Wein, der Eleganz mit Grip und feiner Tanninstruktur vereint. Als vielseitiger Essensbegleiter zeigt er großes Stehvermögen.

Erzeuger:	Bio-Weingut Geyerhof
Anbaugebiet:	Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Asiatische Küche, Maispoularde
Artikel-Nr.	45031
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	3,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	68
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,3
Weinstil	kräftig

