



**Grüner Veltliner
Vier Gärten 2011**
Leicht & lebhaft

Zitat Rudolf Schwarzböck:

Ein überaus fruchtbetonter Wein mit feiner Apfelfrucht und Pfeffer!

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Lage: Lössböden mit Teils Lehm und Sandanteil

Klima: kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang der Natur durch Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert: beispielsweise durch Begrünen und Mähen der Fahrgasse, Ausbringen des Tresters...

Ernte/Ausbau: Handlese in der vom 14.- 16. September, schonende Pressung, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 19° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Ende November. Erste Abfüllung: 13.12.2011 mit Schraubverschluss.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 12 %vol

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: 1 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Empfohlene Trinkreife: 2012 - 2013

Beschreibung: Ein Kräuterstrauß voll würziger Aromen samt Noten von saftigen Äpfeln. Mit seinem lockeren, verführerischen Säurespiel wirkt dieser Wein sympathisch und beinah ein wenig frech.

Speisenempfehlung: Schöner Jausenbegleiter!
Schmeckt besonders gut zu kalten Vorspeisen wie beispielsweise Spargel und Rohschinken.

Empfohlene Trinktemperatur: 8-9 °C

