

**Grüner Veltliner  
Vier Gärten 09**  
Leicht & lebhaft

*Zitat Rudolf Schwarzböck:  
Beschwingt, mit Würze und Frucht im animierenden Stil.*

**\* 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 2. Septemberhälfte, schonende Pressung, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 18° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Januar.  
Abfüllung: 2010 mit Schraubverschluss.

**\* Verbraucherinformation:**

**Alkoholgehalt:** 12 %vol

**Säure:** 5,9 g/l

**Restzucker:** 1,3 g/l

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Trinkreife:** 2010 und 2011

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

**Speisempfehlung:** Schmeckt besonders gut zu kalten Vorspeisen wie beispielsweise Spargel und Rohschinken, sowie zur Hausmannskost.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 8-9 °C

