



WEINVIERTEL DAC GRÜNER VELTLINER

Ried Lehlen 2017

Riede: Lehlen

Degustationsnotiz: helles gelb-grün, ein sehr vielschichtiges Aromen Spektrum, ein bisschen Holunder, Limetten und Maracuja, am Gaumen vollmundig, sehr viel Schmelz, Südfrüchte erkennbar, ein bisschen Anklänge von Pfeffer, trotzdem eher ein modernerer DAC-Wein, gutes Zucker-Säure-Spiel, Abgang ist knackig, vollmundig und langanhaltend

Analyse:

Alk.: 12,5 vol%

Restzucker: 3,6 g/l

Säure: 5,8 g/l

Winzertipp: fruchtiger DAC-Wein zu kräftigen Fleischspeisen

Ried Lehlen:

Sorten: Grüner Veltliner, Zweigelt

Lage: Südhänge und Terrassenweingärten

Boden: mittelschwerer, lehmiger Lössboden, mittelhoher Kalkanteil, höhere Speicherkapazität

Charakteristik: Lage des klassischen, würzig pfeffrigen Grünen Veltliners