



GRÜNER VELTLINER

Brenner 2016

Riede: Brenner

Degustationsnotiz: grünlich-gelbe Farbe, im Duft eine Mischung aus zarter Würze mit etwas Zitrus, am Gaumen eine schöne Säurestruktur, ein Hauch von Pfeffer, der Abgang ist spritzig und von einer gewissen Leichtigkeit geprägt, gut eingebundene Säure

Analyse:

Alk.: 11,5 vol%

Restzucker: 1,9 g/l

Säure: 6,2 g/l

Winzertipp: Sommerwein für heiße Terrassenabende

Ried Brenner:

Sorten: Grüner Veltliner

Lage: Südhang mit herrlichem Blick in die hügeligen Weiten des westlichen Weinviertels

Boden: leichter, lehmiger, steiniger Lössrohboden, sehr durchlässig, mittlere Kalkhaltigkeit, geringe Speicherfähigkeit

Charakteristik: Lage für sehr würzige mineralische Grüne Veltliner