



GRÜNER VELTLINER

Ried Galgenberg 2017

Riede: Galgenberg

Degustationsnotiz: gelbe Farbe mit grünen Reflexen, der Duft nach exotischen Früchten wird begleitet von Wacholder, im Geschmack sehr schöne intensive Frucht erkennbar, gut strukturierte Säure, das Gesamtbild des Weines ist frisch, würzig und in sehr guter Balance, der Abgang ist klar, geradlinig und trinkanimierend

Analyse:

Alk.: 12,0 vol%

Restzucker: 2,7 g/l

Säure: 6,1 g/l

Winzertipp: Wein zu klassischen Weinviertler Jausengerichten

Ried Galgenberg:

Sorten: frühroter Veltliner, Grüner Veltliner

Lage: Hanglage

Boden: mittelschwerer, lehmiger Lössboden, mittlere Durchlässigkeit, kalkhaltig, mittlere Speicherkapazität

Charakteristik: nördliche, leichte Hanglage ist bestens geeignet für frische fruchtige Frühsorten wie Frühroter Veltliner, Rivaner und leichte Grüne Veltliner