



## GRÜNER VELTLINER

Galgenberg 2016

**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: 2,5 g/l

Säure: 6,3 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