



## GRÜNER VELTLINER

Ried Brenner 2017

**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: 3,4 g/l

Säure: 6,1 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