

Grüner Veltliner Spiegeln 2015 Traisental DAC Reserve

Kostnotiz &

Trinkempfehlung:

Tiefer ruhiger Duft mit vielen Gewürzen und reifen gelben Früchten. Wunderschöne Balance zwischen Frucht, Extrakt, Säure und Würze, wunderbare Struktur, geschmeidig, saftig und satt. Ideal bei 11 – 13° C, nicht zu kalt trinken. Die Reserve Veltliner sind vielseitig einsetzbar: typisch österreichische Gerichte wie Schweinsbraten, Ente oder Leber aber auch perfekt zu exotischen Speisen.

Lage &

Vinifikation:

Die Lage Spiegeln begeistert mit eigenständigen und besonders ausdrucksstarken Weinen. Der Konglomeratboden bietet die ideale Voraussetzung für besonders reife Trauben. händisch geerntet, gerebelt, Maischestandzeit 12 Stunden, danach sofort abgepresst, Gärung imahltank bei 20° Celsius, danach Lagerung auf der Feinhefe in großen Holzfässern.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

13,5 %vol, trocken

