

Schmelzer[®]

Grüner Veltliner unfiltriert, 2017

Sorte: 100%-Grüner Veltliner

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind
Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingarten: Reitacker

Boden: Sand und Humus auf Kies

Vinifikation:

Handlese, gerebelt, 2 Stunden auf der Maische, nicht gepresst, sondern es wird nur der Seihmost, es wird keine Zuchtheife zugefügt sondern nur mit der eigenen Wildhefe der Trauben vergoren im Stahltank, ungeschwefelt und nicht filtriert in die Flasche gefüllt.

Alkohol: 12,5 Vol%

Zucker: 1 g/l

Säure: 5,8 g/l

Schwefel: 0

Weinbeschreibung:

Helles Goldgelb, Zitrusnoten, weißer Pfeffer und Kräuter

Dieser Wein ist ein wunderbarer Speisenbegleiter zu gegrillten Speisen, Wiener Schnitzel und auch Nudelgerichte.

Vor dem Öffnen die Flasche drei Mal umdrehen!



Schmelzers Weingut
Familie Georg Schmelzer
7122 Gols - Heideweg 3
Mobil: 0043 (0)699 177 05 166
www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

