

GRÜNER VELTLINER

ZÖBINGER TERRASSEN

Rebsorte	Grüner Veltliner
Riede	Zöbinger Hasel und Zöbinger Gaisberg
Qualitätsstufe	Kamptal DAC Reserve
Trinktemperatur	10-12°C

Jahrgang	2016
Alkohol	13,5 %vol
Säure	4,3 g/l
Restzucker	3,6 g/l

Der „Fruchtig Kräftige“ aus
unserer Grünen Veltliner
Kamptal DAC Auswahl.

Verkostung

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart floral unterlegte Apfelfrucht, zart nach Mango, mineralischer Touch. Saftig, elegante Textur, Nuancen von weißer Birne, feiner Säurebogen, zart tabakige Würze im Nahchall.

Speisenempfehlung

optimaler Begleiter für die österreichische Küche, aber auch Genuss pur ohne Speise.

Lesen

Handlese in mehreren Durchgängen im Oktober

Lesegradation

18,5 KMW

Vinifizierung

schonend abgepresst, kontrolliert bei 17°C vergoren

Ausbau

im Stahltank 8 Monate auf der Feinhefe

Füllung

September 2017



ZÖBINGER HASEL & GAISBERG



Gaisberg

HASEL

Leicht nach Süden abfallend, von der Bodenbeschaffenheit ähnlich wie das Hochplateau des Kogelberges, bringt die Riede durch den höheren Kalkanteil im Lössboden fruchtig, elegante Weine mit viel Extrakt, ausgeprägter Würze und kräftigem Körper hervor.

GAISBERG

Der südöstliche Ausläufer des Manhartsbergs wird durch die Riede Grub vom Heiligenstein getrennt. Mit seinem nach Süden abfallenden Hang und dem Boden aus Gneis und Schiefer, der leicht mit Löss überzogen ist, wachsen hier besonders fruchtige Grüne Veltliner mit mineralischer Würze heran. Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet.

Höhenlage: 250m – 300m

Boden: Gneis, Schiefer, Löss

WEINGUT PETER SCHWEIGER · IM GRÜBL 25, 3561 ZÖBING, AUSTRIA

+43 664 45 10 162 · OFFICE@SCHWEIGER-WEIN.AT · WWW.SCHWEIGER-WEIN.AT