

GRÜNER VELTLINER

ZÖBINGER TERRASSEN

Rebsorte	Grüner Veltliner
Riede	Verschnitt Zöbinger Hasel und Zöbinger Gaisberg
Qualitätsstufe	Kamptal DAC Reserve
	Trinktemperatur 8-10 °C

Jahrgang	2017
Alkohol	13 %vol
Säure	4,3 g/l
Restzucker	1,0 g/l

Verkostung Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach exotischen, gelben Früchten, mineralischer Touch. Saftig, cremig elegante Textur, Nuancen von weißer Birne, feiner Säurebogen, zart tabakige Würze im Nachhall, .

Speisenempfehlung: Optimaler Begleiter für die österreichische Küche, aber auch Genuss pur ohne Speise.

Lese Handlese in mehreren Durchgängen im Oktober

Lesegradation 19,0 KMW

Vinifizierung schonend abgepresst, kontrolliert bei 17 Grad vergoren

Ausbau imahltank 8 Monate auf der Feinhefe

Füllung August 2018

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



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