

GRÜNER VELTLINER

ZÖBINGER

Der „Einstiegsveltliner“
frisch, fruchtig spritzig, süffig.

Rebsorte	Grüner Veltliner	Jahrgang	2017
Riede	Zöbinger Hasel und Zöbinger Kogelberg	Alkohol	12,5 %vol
Qualitätsstufe	Kamptal DAC	Säure	4,9 g/l
Trinktemperatur	10-12°C	Restzucker	1,0 g/l

Verkostung	grünes Gelb, spritzig, mit angenehmer Säure, feinfruchtiger Veltlinertyp, saftig, frischer Abgang.
Speisenempfehlung	zur Speckjause, Salatgerichte und als Aperitif.
Leser	selektive Handlese in mehreren Lese- durchgängen im Oktober
Lesegradation	18,0 KMW
Vinifizierung	ohne Fermentation, schonend gepresst, kontrolliert bei 16°C vergoren
Ausbau	im Stahltank 5 Monate auf der Feinhefe
Füllung	April 2018



ZÖBINGER HASEL & KOSELBERG



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.

Kogelberg:

Nach Süden abfallend, erhebt er sich westlich vom Kamp mit seiner Bodenbeschaffenheit aus Schiefer und Urgestein in Abwechslung mit Lehm und Sand konkurriert er mit dem Heiligenstein. Dies macht die Sorten Grüner Veltliner und Riesling zu spannend fruchtigen Weinen mit einem Anklang von Würze und Steinobstnoten.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet.

Höhenlage: 250m - 300m

Boden: Schiefer, Urgestein, Löss

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