

GRÜNER VELTLINER

RIED GAISBERG 1.ÖTW



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

Rebsorte	Grüner Veltliner	Jahrgang	2020
Riede	Zöbinger Gaisberg	Alkohol	13 %vol
Qualitätsstufe	Kamptal DAC Reserve	Säure	5,3 g/l
Trinktemperatur	8-10 °C	Restzucker	1,2 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

im Stahltank 11 Monate auf der Feinhefe

Füllung

Oktober 2021



ZÖBINGER GAISBERG



Gaisberg

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: 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