

# GRÜNER VELTLINER

*Peter & Peter*

Rebsorte .....	Grüner Veltliner	Alkohol .....	12 % vol
Rieden .....	Kamptaler Weingärten	Säure .....	6,0 g/l
Qualitätsstufe .....	Kamptal DAC	Restzucker .....	1,2 g/l
Jahrgang .....	2020	Trinktemperatur .....	8 – 10 °C

Lese .....	selektive Handlese
Leseegradation .....	18 KMW
Vinifizierung .....	ohne Fermentation, schonend gepresst, Kontrolliert bei 19 Grad vergoren
Ausbau .....	im Stahltank 6 Monate auf der Feinhefe
Verkostung .....	grünes Gelb, spritzig, Zitrus, feinfruchtiger Veltlinertyp, frischer Abgang.
Speisenempfehlung .....	zur Speckjause, zum Schweinsbratl und Eiener Schnitzel, Salatgerichte, als Aperitif oder für den legendären Spritzer.



NACHHALTIG  
AUSTRIA



KAMPTAL – MILLIONEN JAHRE JUNG

# GRÜNER VELTLINER

die wohl bekannteste Weinsorte Österreichs gilt im Ausland oftmals als  
DAS

„**ÖSTERREICHISCHE NATIONALGETRÄNK**“

Nirgends auf der Welt sind die Standortbedingungen wie Klima  
und Bodenverhältnisse so ideal wie in Österreich.

Das westlich von Wien liegende Kamptal, benannt durch den Fluss Kamp, der die  
nächtlich kühlen Strömungen des Waldviertels in das heiße, von pannonischen  
Einflüssen geprägte und niederschlagsarme Klima bringt, lässt unsere Weine zu  
ausgeprägter Frische und Fruchtigkeit heranreifen.

## PETER & PETER

verkörpert den typischen Grünen Veltliner als Einstiegswein unserer

## KAMPTAL DAC WEINE

Höhenlagen: 250m bis 300m

Böden: Löss, Schiefer, Urgestein

Weingut Peter Schweiger • Im Grübl 25, 3561 Zöbing am Heiligenstein, Austria  
+43 664 45 10 162 • office@schweiger-wein.at • www.schweiger-wein.at