

GRÜNER VELTLINER

Peter & Peter

Rebsorte	Grüner Veltliner	Alkohol	11,5 %vol
Rieden	Kamptaler Weingärten	Säure	5,8 g/l
Qualitätsstufe	Kamptal DAC	Restzucker	1,0 g/l
Jahrgang	2022	Trinktemperatur ...	8 – 10 °C

Lese	selektive Handlese
Lesegradation	17 KMW
Vinifizierung	ohne Fermentation, schonend gepresst, Kontrolliert bei 19 Grad vergoren
Ausbau	im Stahltank 4 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.



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