

Grüner Veltliner

Erhältlich als: **GRÜNER VELTLINER HIMMELREICH**

Kostnotizen: Runder, himmlischer Veltliner, mit feinem "Zuckerspitzerl"

Serviervorschlag: Ausgezeichnet bei 9-10 °C; ein idealer Wein für gesellige Runden, "Kaffeekränzchen-Wein"

Jahrgang: 2022

Kategorie: Traisental DAC

Alkohol: 14 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,5 g/l

Lage: Himmelreich

Restzucker: trocken

Erhältlich als: **GRÜNER VELTLINER INZERSDORF**

Kostnotizen: Klassischer Veltliner, frische Zitrusnote, angenehmer Trinkfluss

Serviervorschlag: Gut gekühlt (9-10 °C) servieren; zu allen Fleischgerichten passend, auch zu einfachen Geflügel- und Gemüsegerichten

Jahrgang: 2022

Kategorie: Traisental DAC

Alkohol: 12 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,4 g/l

Lage: Inzersdorfer Rieden

Restzucker: trocken

Erhältlich als: **GRÜNER VELTLINER RESERVE**

Kostnotizen: Gehaltvoller Veltliner, elegant, kräftiger Schmelz

Serviervorschlag: Gekühlt (10-12 °C), guter Begleiter für Fisch und leichte Wildgerichte

Jahrgang: 2017

Kategorie: Traisental DAC

Alkohol: 13,5%vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,0 g/l

Lage: Inzersdorfer Rieden

Restzucker: trocken

Grüner Veltliner

Erhältlich als: **GRÜNER VELTLINER ZWIRCH**

Kostnotizen: Klare Frucht, angenehme Säure, idealer Speisenbegleiter

Serviervorschlag: Gut gekühlt (9-10 °C) genießen; ein Allrounder in der Küche

Jahrgang: 2022

Kategorie: Traisental DAC

Alkohol: 13 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,4 g/l

Lage: Zwirch

Restzucker: trocken