



## STUBITS Grüner Veltliner

|                      |   |
|----------------------|---|
| Rebsorten:           | 100% Grüner Veltliner   |
| Jahrgang:            | 2017  |
| Rieden:              | Kleincsater   |
| Bodenart:            | vorwiegend Lehmböden mit einzigartigen Opalvorkommen und Schieferanteilen, teilweise sandig bis steinig   |
| Alter der Rebstöcke: | 27-33 Jahre   |
| Lese:                | am 18. September 2017   |
| Gärung/Ausbau:       | kurze Maischestandzeit von 6 Stunden, anschließend schonende Pressung, Feinhefelagerung und Ausbau im Stahltank und großem Holzfass                 |
| Abfüllung:           | 27. Feber 2018 in 0,75 l Flaschen mit Schraubverschluss   |
| Analyse:             | 12,5% vol. Alkohol; 2 g/l RZ; 6,1 g/l Säure   |
| Beschreibung:        | feine Würze, verspielt mit einem Hauch Kräuter, gelber Apfel, lebhaftes Säure, Grapefruitanklänge mit feiner pfeffriger Würze im Geschmack, trocken |
| Trinkreife:          | 2018-2020 bei 9° Celsius  |