



STUBITS Grüner Veltliner

Ein ganz schön Reifer, der Grüne.

Rebsorten:	100% Grüner Veltliner
Jahrgang:	2018
Rieden:	Kleincsater, Hochcsater
Bodenart:	vorwiegend Lehmböden mit einzigartigem Süßwasseropalvorkommen und Schieferanteilen, teilweise sandig bis steinig
Pflanzjahr Rebstöcke:	1968, 1981, 1976, 1984, 1985
Lese/Gärung/Ausbau:	Lesebeginn Mitte September, Maischestandzeit von 6-12 Stunden, anschließend schonende Pressung, Spontangärung, Ausbau und Feinhefelagerung bis zur Füllung im Stahltank und großem Holzfass
Flaschenfüllung:	9. April 2019 in 0,75 Flaschen mit Schraubverschluss
Analyse:	12% vol. Alkohol; 6 g/l Säure, 3g Restzucker / trocken
Beschreibung:	feine Würze, verspielt mit einem Hauch Kräuter, gelber Apfel, lebhaftere Säure, Grapefruitanklänge mit feiner pfeffriger Würze im Geschmack, trocken
Trinkempfehlung:	2019-2022 bei 9° Celsius