



DOMÄNE WACHAU

Wachau Classic Grüner Veltliner Federspiel



ARTIKELNUMMER:	00407817
NAME:	Wachau Classic Grüner Veltliner Federspiel 2017
LAND:	Österreich
ANBAUGEBIET:	Wachau
JAHR:	2017
ERZEUGER:	Domäne Wachau
REBSORTEN:	100% Grüner Veltliner
BESCHREIBUNG:	Strahlendes, helles Grüngelb; ausgeprägt und offen im Duft, Aromen nach weißem Pfeffer, Quitte und grüner Apfel; mittelgewichtig am Gaumen, pikante Säure, sehr harmonisch und mit fruchtbetontem und würzigem Abgang; ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, subtil und sehr rassig.
SERVIERVORSCHLAG:	Ideal gut gekühlt aus dem Kühlschrank bei rund 8°C genießen. Der Wein bietet schon in der Jugend Trinkgenuss, hat aber auch 2 bis 3 Jahre Lagerpotential. Er passt hervorragend zu gebackenen Gerichten wie Wiener Schnitzel, zu Geflügel und diversen Fischgerichten.
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 12.00 % Restzucker: 1.00 g/l Säure: 6.00 g/l
LAGERBAR BIS (MIND.):	ca. 1 bis 2 Jahre
VORHER ÖFFNEN	nein
SCHRAUBVERSCHLUSS	ja
HERSTELLUNG:	Die Reben werden in klassischer Hoherziehung bearbeitet und mit einem Durchschnittsertrag von rund 8.500 kg pro Hektar geerntet. Der Erntezeitpunkt war Anfang Oktober. Ein modernes Traubenübernahmesystem ermöglichte eine genaue Selektion von absolut gesundem Traubenmaterial. Pressung in pneumatischen Tankpressen, kontrollierte Gärung und Ausbau in Edelstahltanks. Eine dezent reduktive Handhabung garantiert einen frisch-fruchtigen Wein mit Struktur.
WEINNOTIZ:	Grüner Veltliner ist die wichtigste Rebsorte in Österreich mit ca. 1/3 Anteil an der Gesamtfläche. In der Wachau erhöht sich der Grüne Veltliner-Anteil auf über 50%, ebenso bei der Domäne Wachau. Eine Vielfalt an Stilen kann aus dieser Rebsorte produziert werden, so auch mittelgewichtige Weißweine wie dieses Federspiel.
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	Domäne Wachau 3601 Dürnstein Österreich
EAN-CODE:	9007500154371
EAN-CODE KARTON:	9007500354375

