

## GRÜNER VELTLINER Klassik 2017

**STIL** Die fein-würzige Veltlinernase wird von intensiven Fruchtaromen unterstützt. Grüner und gelber Apfel, würzige Noten mit zartem Pfefferl und einem Hauch Exotik prägen den Geruchseindruck. Am Gaumen zeigt der Grüne Veltliner Klassik eine harmonische Struktur mit ausgeprägter Kernobstfrucht. Erfrischende Zitrusanklänge und feinwürziger weißer Pfeffer werden von einer animierenden Säure begleitet. Der elegante Körper spielt mit dem leichtfüßigen, fruchtdominierten Abgang.

**HERKUNFT** Eine Auswahl spezieller Lagen rund um die Weinbaugemeinde Donnerskirchen werden für den klassischen Grünen Veltliner herangezogen. Schiefer und sandiger Lehm spielen bei der Herkunft die Hauptrolle.

**ENTSTEHUNG** Der warme Witterungsverlauf 2017 ermöglichte eine frühe Ausreifung der Trauben. Mit einer fruchtfördernden Vergärung im Edelstahl unterstützten wir den intensiven Charakter des Grünen Veltliner.

**DATEN** 12,0 % vol Alc.; 5,7 g/l Sre.; 3,4 g/l RZ  
Stahltank

