

Allacher



2025 GRÜNER VELTLINER

Sorte(n): 100% Grüner Veltliner

Alkohol: 11,5%vol

Säure: 5,4 g/l

Restzucker: 3,2 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Pastellfarbenes Gelbgrün, intensiv fruchtiger Duft in der Nase mit leichtwürzigem „Pfeffernaserl“; geschmeidig am Gaumen mit schöner harmonischer Balance; ein sehr sortentypischer Grüner Veltliner

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden gerebelt, und für eine ideale Aroma Auslaugung, 10 Stunden auf der Maische belassen. Anschließend wurden die Trauben schonend gepresst. Der komplett geklärte Traubensaft wurde im Edelstahltank gekühlt bei ca. 17 °C vergoren. Nach einer Gärdauer von 14 Tagen wurde der Wein abgezogen und 2 Monate auf der Feinhefe gelagert. Durch tägliches aufrühren der Hefe wurde der Hefekontakt sicher gestellt. Dadurch wird der Wein schmelziger und cremig.

Serviertemperatur: 6-8 °C