

Grüner Veltliner Poysdorf Weinviertel DAC DAC-Districtus Austriae Controllatus

Ubicazione: da diverse località intorno a Poysdorf

Terreno: terreno profondo e argilloso

Viti: 13-35 anni, allevamento di media altezza, 4000 ceppi/ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale selezionata ad ottobre 2021

Resa: 60 hl/ha

Vinificazione: breve macerazione, lavorazione soffice,
fermentazione fredda a 18-20° C in vasche di acciaio;

Imbottigliamento: febbraio 2022

Alcool: 12,0% Vol.

Zucchero residuo: 5,7 g/l

Acidità: 5,4 g/l

Caratteristiche: Verde-giallo chiaro, fruttato e speziato; molto pulito,
stilistica chiara, estratto gradevole con fruttato fine; fresco e vivace e immenso
incoraggiamento al bere.

Consiglio alimentare: può essere utilizzato singolarmente sia con cucina leggera che
Insalate e antipasti oltre a quelli più tradizionali della cucina casalinga austriaca.

