Grüner Veltliner RIED TENN
Weinviertel DAC Reserve
DAC-Districtus Austriae Controllatus

Località: Ried Tenn

Terreno: terreno arido con un'alta percentuale di calcare e ghiaia

Viti: fino a 32 anni, allevamento medio-alto, 4000 ceppi/ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale selezionata a fine ottobre

Resa: 40 hl/ha

Vinificazione: macerazione fino a 12 ore, dolce Lavorazione, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio e successiva conservazione dei lieviti per 16 mesi.

Imbottigliamento: maggio 2019

Alcool: 13% vol.

Zucchero residuo: 1,6 g/l

Acidità: 6,3 g/l

Caratteristica: Giallo dorato intenso, concentrato in profondità nella fragranza, sottili note di erbe e miele, ricco di finezza, elegante e piccante.

Abbinamento alimentare: Si sposa perfettamente con piatti asiatici piccanti però anche con insalate e antipasti o piatti di pesce.