

Grüner Veltliner Ried Kirchholz

JAHRGANG 2017

KLASSISCHER AUSBAU IM
EDELSTAHLTANK



HERSTELLUNG

Schon Mitte September wurden die Trauben geerntet. 3 Stunden wurde der frische Saft mit der Beerenhaut mazerieren gelassen. Nur der von der Presse frei abfließende Saft gelangte zu einer 2 Tage andauernden Entschleimung bei 10°C. Die temperaturgesteuerte Gärung

CHARAKTERISTIK

Einladende frische Tropenfruchtaromen mit feinen Steinobstnoten zeichnen das Geruchsbild aus. Im Geschmack findet man markante, exzellente Struktur mit feiner Fruchtsäure vor.

12,0 % vol

TROCKEN

750 ml

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur

7-8°C

Dieser Grüne Veltliner harmoniert bestens mit Pilzgerichten, gebratenem Rindfleisch sowie mit Pasteten und Geflügel.

VERPACKUNG

Original im 6er Karton, auch als Einzelflaschen erhältlich.

WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

Kerschbaum