

UNGER BRUT
Grüner Veltliner

Grüner Veltliner 100%



100% Edelstahl

A: 12,0%



Handlese

Trauben aus Further Rieden

Boden

Kalkreicher Lössboden

Ernte und Vinifikation

Die Trauben für diesen klassischen Winzersekt werden ca. Mitte September von Hand selektioniert und nach dem Reben und Quetschen schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren. Die Versenkung erfolgt bei einem Produktionspartner außer Haus.

Weinbeschreibung

Funkelnde helles Gelb mit grünen Reflexen. Feines Mousseux, frische fruchtige Nase, jugendliche Stilistik. Am Gaumen elegante Frucht, zarte Trauben- und Birnnoten, feine Würze, sehr ausgewogen mit zarten Citrus-Anklängen, trocken. Ein belebender Genuss für jeden Anlass!

Speisenempfehlung

Brunch, Quiche, Salate, Vorspeisen, Fingerfood, Meeresfrüchte, Austern, Fisch

Serviertemperatur

8–10 °C

Trinkreife

2024–2026