



HANWEILER MAIEN
GRÜNER VELTLINER AUSLESE
SÜSS

2018

Klassifikation RESERVE

Rebsorte Grüner Veltliner Auslese

Gärung Goldgelbe Grüne Veltliner Trauben wurden im Dezember gelesen und kühl im Stahltank vergoren

Alkohol 8 %VOL

Restzucker 158 G/L

Säure 5,7 G/L

Trinktemperatur 8-10 °C

Lagerfähigkeit 10-15 Jahre

Mittleres Gelb; erster heller Goldschimmer. Noch verschlossenes Bouquet, trotzdem dichtes Nasenspiel; Mirabellen, gekochte Aprikosen, fein pfeffrige Botrytis.

