



## RESERVE

GRÜNER VELTLINER  
TROCKEN

2022

<b>Klassifikation</b>	RESERVE
<b>Rebsorte</b>	Grüner Veltliner
<b>Gärung</b>	15 Monate Lagerung auf der Hefe. 12 Monate im Tonneaux
<b>Alkohol</b>	12,5 %VOL
<b>Restzucker</b>	1,6 G/L
<b>Säure</b>	6 G/L
<b>Ausbau</b>	100% französische Eiche

**Trinktemperatur** 8-10 °C

**Lagerfähigkeit** 8-12

Eine Rebsorte, die man eher aus der Alpenrepublik kennt, als bei uns im Remstal. Unser schwäbischer Grüner Veltliner muss sich jedoch keinesfalls hinter seinem Geschwisterchen aus Österreich verstecken. Mit seiner würzigen und kräftigen Note, den Anklängen aus weißem Pfeffer, Limettenabrieb und weißfleischiger Birne machen ihn zu einem animierenden Speisebegleiter. Durch den dezenten Holzeinsatz wirkt er vollmundig, im Einklang mit einem glasklaren Säurerückgrat aber eher elegant als zu kraftvoll.

