



WEINGUT MAGLOCK-NAGEL STRASS



Weindatenblatt

GRÜNER VELTLINER HASEL KAMPTAL DAC 2017

Sorte:	Grüner Veltliner
Ried:	Hasel
Gebiet:	Kamptal
Alkoholgehalt:	12,8 % vol
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	6 g/l
Lese:	28.9.2017 mit 18° KMW
	Handlese
Vergärung:	19°C
Ausbau:	Stahltank

Weinbeschreibung:

Helles Gelb. Zart nach Birne-Melone, mineralische Nuancen, feine Apfelfrucht, angenehmer Säurebogen, ein Klassiker!

Lage und Boden:

Der Riedename leitet sich von der Haselstaude ab, die hier häufig vorkommt und gutversorgte Böden liebt. Reiner Lössboden mit guter Wasserspeicherung, leicht nach Süden abfallend. Ideal für klassische Veltliner und Weißburgunder.

Speisenempfehlung:

Allrounder, passt gut zur vegetarischer Küche als auch zu nicht allzu kräftigen Fleischgerichten.