



WACHAU-AUSTRIA



GRÜNER VELTLINER LOIBENBERG *Smaragd* 2018

Aromen nach gelbem Apfel, rosa Pfeffer und steinobstigen Motiven. Baut sich im Glas auf und fließt extraktsüß, voller Finesse über den Gaumen. Ein konzentrierter Veltliner, der sowohl Lage wie Sorte präzise herausarbeitet. Veltliner-Charme mit langem Finish!

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 14,5%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 12–14 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt zu deftigen Speisen, Rindfleisch.

Von Hand gelesen am 19. Oktober 2018
Schonende Pressung und Verarbeitung,
temperaturkontrollierte Vergärung im
Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im
großen Holzfass.

BODEN UND HERKUNFT

Der Loibenberg nimmt unter den großen Lagen der Wachau eine Sonderstellung ein. Die Wärme des pannonischen Klimas und die Südausrichtung sorgen für eine unverkennbare Ausprägung. Die Veltliner sind besonders würzig, mit viel Schmelz, aber auch rauchigen Anklängen.

Weingut FJ Gritsch
3620 Spitz |
WACHAU-AUSTRIA
Kirchenplatz 13
T: +43 2713 2450
office@gritsch.at

Weinverkostung und -verkauf:
April bis August: MO–SA
von 9–12 und 13–17 Uhr
und nach tel. Vereinbarung
September bis März:
nach tel. Vereinbarung!

www.gritsch.at