WACHAU-AUSTRIA

GRÜNER VELTLINER
SCHWARZE MAURITIUS 2017

Traditionell auf der Maische vergoren und ein Jahr auf der Feinhefe gelagert. Süße, karamellige Nase, Vanilleschoten, cremige Textur, komplett trocken und bereits schön balanciert. Der Wein gibt bereits jetzt eine tolle Performance. Potenzial für Jahrzehnte!

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 13,5%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 12–14 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt zur traditionellen Wiener Küche, Rindfleisch, Tafelspitz.

Von Hand gelesen, auf der Maische vergoren, anschließend ausgebaut im kleinen Holzfass (Ybbstaler Eiche) auf der Feinhefe. Batonnage ca. alle 2 Wochen. Nach 18. Monaten Fassreife auf die Flasche gefüllt.

BODEN UND HERKUNFT
Grüner Veltliner aus dem Spitzer Graben

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