

Grüner Veltliner **SCHWARZE MAURITIUS 2019**

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 14%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 im Betonei 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

www.gritsch.at