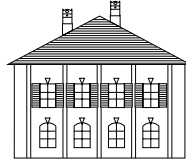


WEINGUT
SEIT
1459



STRASS IM
STRASSER
TALE

ARMIN HUBER

STRASS

2016

Grüner Veltliner Kamptal DAC

Dieser Grüne Veltliner ist ein Lagen-Cuvée aus den leichten sandigen Lössböden unserer Straßer Weinberg-Rieden. Löss ist die Grundlage für die vegetativ günstigsten Bodenverhältnisse. Dieser Klassiker wird äußerst schonend in unserer Gutshof Kellerei vinifiziert. Er präsentiert sich trocken, fruchtig – würzig und ausgesprochen trinkfreudig. Ein Grüner Veltliner der zu jeder Gelegenheit passt.

Klares Grüngelb. Zart im Duft nach Äpfel und frischem Cassis-Aroma. Am Gaumen saftig, rund. Schönes Frucht-Säure-Spiel. Feingliedriger Abgang. Kulinarischer Allround-Speisebegleiter. Ideal zu vielen Nudel- und Pfannengerichten, mediterranen Speisen. Hervorragend zu und Gebratenem. Sehr gut zu Spargel.



Sorte: Grüner Veltliner 100%
Ernte: von Hand
Qualitätsstufe: Kamptal DAC
Riede: Lagencuvée der Strasser Weinberge
Boden: Löss / Braunerde
Pflanzjahr: 1979 - 1995 / 20 - 37 Jahre
Erziehung: Hochkultur
Stöcke / Hektar: 3300
Gärdauer: 20 Tage
Ausbau: Edelstahl Temperatur kontrolliert
Gärtemperatur: 18°C
Fülldatum: 9. Februar 2017
Lagerung: Drei Jahre
Verschluss: Drehverschluss
Flaschenvolumen: 0,75 L

Alkohol: 12,5% vol.
Restzucker: 2,9 g/l
Säure: 5,0 ‰
Optimale Genussstemperatur: 7°C