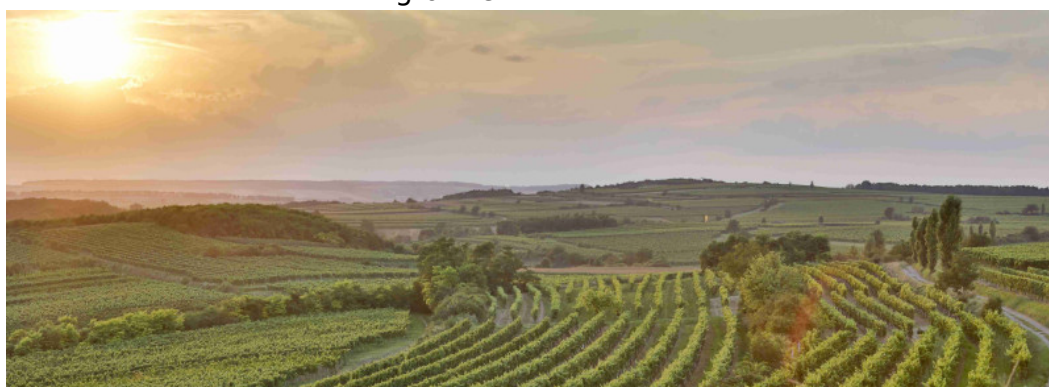




PEPP Grüner Veltliner 2018

Österreichischer Qualitätswein

Origin: Austria, Niederösterreich
Quality grade: Österreichischer Qualitätswein
Site: Vineyard Selection
Site Type: hilly land
Varietal: Grüner Veltliner 100 % | 10 - 30 years
2500 - 4000 plants/ha | 6000 - 7000 liter/ha
Sea Level: 280 - 350 m
Soil: loess
granite



Weather / Climate

Climate: continental

Cellar

Harvest: mechanical | end/august

Fermentation: selected yeast
steel tank | 2 week(s) | 18 - 20 °C

Maturing: steel tank | 3 month(s)

Time on the Full 1 week(s)

Yeast:

Time on the Fine 2 month(s)

Yeast:

Bottling: screw cap | beginning/january 2019

Data

Wine Type: Still wine | white | dry

Alcohol: 12 %

Residual Sugar: 1.5 g/l

Acid: 5.4 g/l

Allergens: sulfites

Drinking 8 - 12 °C

Temperature:

Aging Potential: small (3 years)

Optimum Drinking 2019 - 2021

Year:

Product Codes

EAN: 9005634998052

EAN / carton 6: 9005634998045

Wine Description

In der Nase fruchtig und würzig. Spritzig und erfrischend am Gaumen. Im Abgang gelbfruchtig und animierend. Lässt die Geschmacksknospen aufblühen!“ Unser Aushängeschild – der Grüner Veltliner macht seinem Ruf, Österreichs Nationalrebe zu sein, alle Ehre: Er ist frisch, jugendlich, manchmal durchaus verspielt, aber immer knackig unterwegs. Das Etikett des Schmeckens trägt er zurecht: Vielfältige Aromen kitzeln den Gaumen – schon mit dem ersten Schluck beginnen sie, zu tanzen. Grüne Äpfel sind ganz vorne dabei, begleitet von Zitrusanklängen...