



RIED HIMMELREICH, GRÜNER VELTLINER 2016

Origin: Austria, Burgenland, Donnerskirchen
Quality grade: Leithaberg DAC
Varietal: Grüner Veltliner
Soil: mica schist

CELLAR

Fermentation: oak barrel | 225 L | used barrel
Maturing: oak barrel | 225 L | used barrel | 12 month(s)
Time on the Fine Yeast: 10 month(s)

DATA

Wine Type: Still wine | white | dry
Alcohol: 13.5 %
Residual Sugar: 2.1 g/l
Acid: 6.1 g/l

WINE DESCRIPTION

helles Grüngelb. Mit angenehmer zarten Holzwürze untermalte gelbe Tropenfruchtanklänge, etwas Marille und Vanille, facettenreiches Bukett. Stoffig-mineralischer Körper, ein Hauch von Honigmelone, knackige Struktur, eine tiefgründige Stilistik, weiße Fruchtnuancen im Abgang, ein finessereicher Wein mit Potential.

