



GERHARD J. LOBNER

WEINVIERTEL DAC GRÜNER VELTLINER 2018

Origin:	Austria, Weinviertel
Quality grade:	Weinviertel DAC
Site:	Weinviertler Vineyard Selection
Site Type:	hilly land
Varietal:	Grüner Veltliner 100 % 31 - 41 years
Sea Level:	200 - 450 m
Soil:	gravel little sub soil limestone medium sub soil



WEATHER / CLIMATE

Climate: continental

CELLAR

Harvest:	handpicked
Malolactic Fermentation:	no
Mazeration:	whole bunch pressing
Fermentation:	selected yeast steel tank
Filter:	filtered
Maturing:	steel tank 6 month(s)
Bottling:	screw cap

DATA

Wine Type: Still wine | white | dry

Allergens: sulfites
Drinking Temperature: 10 - 12 °C
Aging Potential: medium
Optimum Drinking Year: 2019 - 2024

BUYING SOURCES

Wein & Co: Europe, <http://www.weinco.at>

WINE DESCRIPTION

Der Weinviertel DAC zeichnet sich durch seine feine, saftige Frucht mit einer leichten Fruchtsüße aus.