



GRÜNSCHNABEL GRÜNER VELTLINER 2022

STEININGER

Origin:	Austria, Niederösterreich
Quality grade:	Qualitätswein
Site:	Riedencuveé
Site Type:	hillside, plateau
Varietal:	Grüner Veltliner 100 % 10 - 30 years
Soil:	loess loam

Cellar

Harvest:	handpicked
Whole Grape Pressing:	no Grüner Veltliner
Press:	pneumatic
Fermentation:	selected yeast stainless steel tank
Bottling:	screw cap

Data

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	11.5 %
Residual Sugar:	4.5 g/l
Acid:	5.8 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	7 - 10 °C
Aging Potential:	2 years
Optimum Drinking Year:	2022 - 2024

Product Codes

EAN:	9120110353290
EAN / carton 6:	9120110353306

Wine Description

Ein leichter und fruchtiger Grüner Veltliner mit Anklängen von Zitrus und frischem grünen Apfel unterlegt mit einer frischen, lebendigen Säure.

