



GERHARD J. LOBNER

WEINVIERTEL DAC GRÜNER VELTLINER 2023

Weinviertel DAC

Origin:	Austria, Weinviertel
Quality grade:	Weinviertel DAC
Site:	Weinviertler Vineyard Selection
Site Type:	hilly land
Varietal:	Grüner Veltliner 100 % 36 - 46 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

Weingut Gerhard Lobner | Hauptstrasse 62 | Mannersdorf | Austria

gerhard@weingut-lobner.at | www.weingut-lobner.at | www.weingut-lobner.at/lob/meine-weine/ 

DATA

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	12.5 %
Residual Sugar:	5.6 g/l
Acid:	1 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	10 - 12 °C
Aging Potential:	medium
Optimum Drinking Year:	2024 - 2029

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.