



Origin:	Austria, Wachau, Wösendorf
Quality grade:	Wachau DAC
Normal Classification:	Steinfeder
Site Type:	plains
Varietal	Grüner Veltliner 100 % 28 - 58 years double cordon



CELLAR

Harvest	handpicked
Malolactic Fermentation:	no
Mazeration	completely destemmed 10 hour(s)
Fermentation	steel tank
Filter	filtered
Maturing	steel tank 1 month(s)
Bottling	screw cap Feb. 4, 2025

DATA

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	11.5 %
Acid:	5.1 g/l
Residual Sugar:	1.7 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	10 - 12 °C
Aging Potential:	5 years
Optimum Drinking Year:	2025 - 2027

WINE DESCRIPTION

Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Mineralisch, feine gelbe Apfelfrucht, zart nach Wiesenkräutern und Orangenzesten. Saftig, elegant, ausgewogen, ein Hauch von Mango, integrierte Säurestruktur, gut anhaftend, ein feiner Sommerwein. (91 | Falstaff Tasting 2025)

