

## Selektion

---

### Hundspoint 2009

---



## 2009 HUNDSPPOINT

### Grüner Veltliner

Österreichischer Qualitätswein, Niederösterreich, Röschitz

**trocken, dry**

**strohgelb, reife Tiefe, feine, kraftvoll-geschmeidige Textur; wunderschöner Fruchtbiss; fein pfeffrig, stoffig und saftig, leicht exotische Frucht am Gaumen, langer Abgang**

*stramineous, ripe, fine, powerful texture, wonderful fruit, peppery, juicy, exotic fruits, long aftertaste*

**Vinifikation: 10 Stunden Maischestandzeit, Gärung und Lagerung im Edeltank, keine Feinhefelerung**

*Vinification: 10 hours of must fermentation, fermentation and storage in stainless steel tank, no storage on yeast*

**Speiseempfehlung: Nudelgerichte, pikante Speisen, Käse**

*Recommended food: pasta, spicy food, cheese*

---

**Rebsorte(n) / Grape varietie(s): Grüner Veltliner**

---

**Lage(n) / Grand Cru: Hundspoint**

---

**Boden / soil: Löss; loess**

---

**Ertrag / yield: 4.000 kg/ha**

---

**Alkohol / Alcohol: 13,0 % vol.**

---

**Restzucker / residual sugar: 1,2 g/l**

---

**Säure / acidity: 5,4 g/l**

---

**Trinkreife / maturity: 2010 – 2020**

---

**Trinktemperatur / temperature: 10°C**

---

**EAN Code: 9005634000069**

---

