

## PunktGenau - Frizzante

### Grüner Veltliner



### PunktGenau Grüner Veltliner

Österreichischer Perlwein, Niederösterreich, Rösschitz

*trocken, dry*

Der Duft nach frisch geschälten Äpfeln, vereint mit dem Geschmack reifer Birnen und exotischer Früchte macht Lust auf Mehr. Lassen Sie sich verführen in die geheime Welt der schäumenden Weine.

*NOSE: Aromas of freshly peeled apple, hints of lemon, exotic whiff, herbaceous*

*PALATE: Ripe pear, exotic fruit, light, with fresh sweetness*

**Vinifikation: keine Maischestandzeit, Gärung und Lagerung im Edelstahltank, mit Kohlensäure versetzt**

*Vinification: no must fermentation, fermentation and storage in stainless steel tank, carbonated*

**Speiseempfehlung: als Aperitif; Cocktail-Mixgetränk; zur Erfrischung**

*Recommended food: aperitif, cocktail, refreshment*

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

**Lage(n) / Grand Cru: um (around) Rösschitz**

**Boden / soil: Urgestein, Löss, primary rock (granite), loess**

**Alkohol / Alcohol: 11,5 % vol.**

**Restzucker / residual sugar: 15,0 g/l**

**Säure / acidity: 6,6 g/l**

**Trinkreife / maturity: 2011 – 2013**

**Trinktemperatur / temperature: 7°C**

**EAN Code: 9005634009703**

