

# WEINVIERTEL DAC GRÜNER VELTLINER RIED ROSENBERG 2019

## Geschmacksprofil

Ein gehaltvoller Weinviertel DAC mit pfeffriger Würze.  
Vielschichtig, komplex, mit langem Abgang.  
Angenehmer Trinkfluss mit schönem Säurespiel.

## Vinifikation

Traubenteilung (halbiert) nach der Blüte, nur vollreife Trauben werden zur Lese verwendet, 4 Stunden Maischestandzeit, bei 20 °C im Stahltank vergoren, anschließende Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.

*Qualitätswein, trocken*

*Alkoholgehalt: 13,0 % vol*

*Restzucker: 2 g/l*

*Säure: 5,4 g/l*



## WEINVIERTEL DAC GRÜNER VELTLINER RIED ROSENBERG 2020

### Kostnotiz

Ein gehaltvoller Weinviertel DAC mit pfeffriger Würze.  
Vielschichtig, komplex, mit langem Abgang.  
Angenehmer Trinkfluss mit schönem Säurespiel.

### Speisenempfehlung

Passt ausgezeichnet zu gegrilltem oder gebratenem  
Fisch (auf der Haut), panierten Speisen wie Backhendl  
oder Gemüsegerichten.

### Vinifikation

Traubenteilung (halbiert) nach der Blüte, nur vollreife  
Trauben werden zur Lese verwendet, 4 Stunden  
Maischestandzeit, bei 20 °C im Stahltank vergoren,  
anschließende Lagerung auf der Feinhefe bis zur  
Füllung.

*Qualitätswein, trocken*

*Alkoholgehalt: 13,0 % vol*

*Restzucker: 1,6 g/l*

*Säure: 5,7 g/l*

