

Poysdorfer Saurüssel

Rebsorte:	Grüner Veltliner
Anbaugebiet:	Weinviertel, Österreich
Jahrgang:	2016
Alkohol in % Vol.:	11,7
Restzucker in g/l:	1,3
Säure in g/l:	6,1
Geschmacksrichtung:	trocken
EAN-Code (Flasche):	912003148031 0
EAN-Code (Karton):	912003148054 9
Kartons:	6 Flaschen/Karton
Palette:	4 Lagen je 25 Kartons, 100 Kartons/Palette
Lagerpotenzial:	2019

Vinifizierung

Nur bestes Traubenmaterial wird mit viel Erfahrung und Know How geerntet und weiterverarbeitet. Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

Charakter

Fruchtig, frisch, leicht, harmonische Säure, trocken ausgebaut, ein animierender Trinkwein für die Sommermonate.

Speiseempfehlung

zu Salat mit Putenstreifen, Gerichten mit Hühnerfleisch, oder einfach als Aperitif



Weinkellerei Hugl-Wimmer GmbH
Auf der Schanz 28, A-2170 Poysdorf
Tel. +43 2552/20369, Fax DW 1
huglwimmer.at, office@huglwimmer.at