



WEINGUT

ANTON
SCHCEFMANN



Grüner Veltliner Reserve 2016

der Vollmundige

Rebsorte	Grüner Veltliner
Herkunft	Lehmiger Sandboden, der sich gut erwärmt
Weindaten	13,5 Vol.%; 2,0 g/l RZ; 5,5 g/l Sre;
Trinktemperatur	12° C
Speisen	Gerichte mit intensiver Würze und kräftigen Saucen
Trinkreife	2017-2037
Vinifizierung	Maischestandzeit, Stahltank und Holzfass, Feinhefelagerung mit mehrmaligem Aufrühren
Charakter	gelbe Fruchtnoten wie reifer Golden Delicious, feine Zitruszesten und einladende Würze, sehr saftig, etwas Apfelkompott, hohes Reifepotential, entfaltet am besten sich nach einigen Minuten im Glas.
Anmerkung des Winzers	... zeigt Entwicklungs- und Lagerpotential