



MANFRED BANNERT

ALTE REBEN 2017
GRÜNER VELTLINER

TERROIR

Eine breit gefächerte Bodenstruktur verleiht diesem Grünen Veltliner seine Unverwechselbarkeit. Lehm, Löss und Kalk gepaart mit Einschlüssen von Verwitterungsgestein und Schotter.

REBSORTE

Grüner Veltliner

LAGE

Sündlasberg

AUSBAU

Gärung im Stahltank. Umzug in das Granbarrel Granitfass. Lagerung für sechs Monate auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2025

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Rinderfilet und kräftigen und vollmundigen Gerichten.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,8 Gramm/l - Säure: 4,2 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Dieser unverwechselbare Veltliner besticht vor allem durch seine charaktervollen Fruchtaromen und seinem eleganten Körper. Mit seiner reifen Aromatik passt dieser Wein vor allem zu kräftigen Speisen.

G

GRANBARREL