

# MARKUS WALDSCHÜTZ

STRASSER RIED GAISBERG 2017  
GRÜNER VELTLINER



## TERROIR

Im oberen Teil treten Glimmerschiefer-Verwitterungsböden auf. Der untere östliche Teil ist mit sandiger Lössauflage bedeckt.

## REBSORTE

Grüner Veltliner

## LAGE

Himmel/Wechselberg

## AUSBAU

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

## TRINKREIFE

2017 bis 2028

## VERSCHLUSS

Schraubverschluss

## EMPFEHLUNG

Sehr gut für den offenen Ausschank geeignet da er eine sehr angenehme Säurestruktur aufweist und sich deshalb perfekt als Allrounder eignet. Aber auch in der mediterranen Küche sowie in Kombination mit Pasta und Fisch ist dieser Wein eine sehr gute Wahl.

## ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,0 vol./Alc. - Restzucker: 4,5 Gramm/l - Säure: 5,1 Gramm/l

## GESCHMACKSPROFIL

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Melone, Birnen-Quitte, kandierte Orange, feine Würze, stoffiger Wein, straffe und salzige Textur, fruchtig-pikanter Abgang, langer Nachhall.



GRANBARREL