



## GRÜNER VELTLINER EISWEIN 2015

ALKOHOL: 8,0 %  
ZUCKER: 161,3 g/l  
SÄURE: 6,2 g/l

REBSORTE:  
Grüner Veltliner

VINIFIZIERUNG:  
Imahltank vergoren und gelagert.  
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:  
Gewürzpfel und etwas Litschi in der aufgeweckten Nase, dazu sortentypische Würze á la schwarzer Pfeffer, Rosmarin, etwas Orangenschale; dezente SüÙe im durchwegs fruchtbetonten Aromenbogen, fleischig und feine Säurestütze, herzhaft und anregend.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:  
Fruchtdesserts, Zitronensorbet, Desserts mit Eiskombinationen, Marillenkuchen, Kirschkuchen