Animo

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

frisch, fruchtig, leicht
Speisenempfehlung: für alle Lebenslagen
- Biozertifiziert!
trocken - 12,0 %vol.

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische gelbe Apfelfrucht, unterlegt mit einem Hauch von Birne und Mango, zart nach Orangenzesten. Saftig, elegante Textur, angenehme Mineralik, feiner Säurebogen, zarte Würze im Abgang, wie immer ein vielseitiger Speisenbegleiter! Biozertifiziert!

Rebsorte:	Grüner Veltliner
Standort/Boden:	Erster Lesedurchgang durch alle unsere Grüner Veltliner Weingärten. Lössböden und Konglomeratgestein speichern die Wärme des Tages und geben diese in der Nacht wieder ab – perfekt für fruchtige Weine.
Alkohol:	12,0 %vol.
Restzucker:	2 g/l
Säure:	5,7 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2026 – 2028
Gebinde:	075l
Jahrgang	2025

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH