



SCHWARZL

Faszination Wein



Weinviertel DAC

Sorte	Grüner Veltliner
Jahrgang	2017
Lage	Bergen
Bodenstruktur	Lehm-Löss
Serviervorschlag	Natürlich zu österreichischer Küche wie Schweinsbraten oder Schnitzl
Analyse	alc. 12,0 vol.% Säure: 6,1g/l Restzucker: 1,9g/l
Trinktemperatur	10° C
Flaschengröße	750ml

Hell grün-gelb im Glas zeigt dieser Wein bereits in der Nase seine ausdrucksvolle Mineralik, die ihn in Kombination mit dem würzig-pfeffrigen Geschmack zu einem ebenso feinfruchtigen wie lebendigen Weinviertler macht.