

# Köfererhof

W E I N G U T

## Veltliner

Der Veltliner besticht durch sein intensives Bouquet und durch seine Frische. Typisch sind Aromen nach Marzipan, weißem Pfeffer oder auch Tabak. Hervorragend ist die intensive Nase und der Geschmack nach Citrus und Frucht (Pflirsich).

Empfiehlt sich zu weichem Käse, Fischvorspeisen, Frikassee von weißem Fisch, gekochtem oder gegrilltem Fisch.

Rebsorte: Grüner Veltliner

Meereshöhe: 700 m.

Ausrichtung: Süd

Bodenbeschaffenheit: Schottriger Moränenboden

Erziehungsform: Guyot

Reben/ha: 7500

Ertrag pro ha: 50 hl

Erntezeit: Mitte September

Gärbehälter: Edelstahl

Gärtempertur: 22°

Vinifikation: 6 stunden Mazeration; 6 Monate auf Hefe

### ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,5 %

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: 3,5 g/l

