



2024 AM BERG® Grüner Veltliner

Seit mehr als 20 Jahren kellern wir diesen Grünen Veltliner, dessen Reben größtenteils an den Hangfüßen unserer wichtigsten Rieden in Feuersbrunn, Gösing & Fels am Wagram wurzeln. Der Wein soll das Zusammenspiel von Löss und Grünem Veltliner so präzise wie möglich wiedergeben und dabei die leichten und eleganten Eigenschaften der Rebsorte betonen. 100% Bio, 100% handgelesen!

Sorten:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Wagram / Kamptal
Boden:	Löss Böden
Alter der Reben:	15 bis 25 Jahre
Lesetermin:	Mitte September 2024 ✂ HANDGELESEN
Alkoholgehalt:	12,5 %
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	6,0 g/l
Trink-Temperatur:	10° - 12° Grad
Lagerung:	Am besten in den nächsten 5 bis 10 Jahren zu genießen.
Zutaten & Nährwerte:	

