

## BIO · STAUBIGER 2022

### GRÜNER VELTLINER



#### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**BIO · ÖSTERREICH** Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffrige Würze des Weins.

#### DER BIOWEIN

**TROCKEN** • Weil der Bio Grüne Veltliner unfiltriert in die Flasche gefüllt wird nenne wir ihn STAUBIGER. Er ist ein unser klassischer Vorbote des neuen Jahrgangs. Ein leichter und cremiger Grüner Veltliner mit etwas Holunder in der Nase und einer schönen, pfeffrig-würzigen Säure im Abgang. Die Fein-hefe verleiht dem Staubigen eine wunderbar süßliche Fruchtnote. Ein wahrer Trinkgenuss unfiltriert in die Flasche gefüllt.

#### DER JAHRGANG

2022 war ein herausfordernder aber gutes Weinjahr. Nach einem trockenen Frühjahr folgte ein sehr trockenen Sommer. Erst im August setzte der Regen ein, der unsere Traubenreife noch vor der Lese weiter begünstigte und zu einem ähnlichen Reifeverlauf wie im Spitzenjahr 2019 führte. Auch unsere Lese fand 2022 unter perfekten Bedingungen statt, allerdings etwas früher als im Vorjahr. Die Traubenqualität ist auch heuer durch intensive Weingartenarbeit im Einklang mit der Natur, hervorragend. 2022 hat das Potenzial zu harmonischen und kräftigeren Weinen, auf die wir uns besonders freuen.

#### SPEISEEMPFEHLUNG

Martinigansl, Ente, vegetarische Gerichte mit Artischoken, Roten Rüben, Kraut, Pastinaken, Topinambur, Kastanien, Gerichte gewürzt mit Nelken, Zimt, Wachholder, Kardamon und Muskat

#### SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 8-10°C

#### TRINKREIFE 2022-2025

#### ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

#### AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

#### GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 18°C im Stahltank

**ALKOHOL** 11,5 % Vol.

**SÄURE** 7,0 g/l

**RESTZUCKER** 3,0 g/l

**FORMATE** 0,75l

#### EAN-CODE FLASCHE

9120048501848

#### EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501855