

# FISCHER

C h r i s t i a n



## Grüner Veltliner CLASSIC 2013

<b>Sorte/n:</b>	Grüner Veltliner
<b>Alter der Reben:</b>	40 Jahre
<b>Riede:</b>	Harterberg
<b>Ertrag:</b>	42 hl
<b>Bodenart:</b>	Braunerde mit Muschelkalk
<b>Bodenpflege:</b>	Wechselndes Begrünungsmanagement Hochkultur
<b>Erziehungform:</b>	
<b>Lese:</b>	Handlese
<b>Gradation:</b>	18 KMW
<b>Gärung:</b>	Gekühlt im Stahltank
<b>Malolaktik:</b>	Nein
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkohol:</b>	11,5 Vol. %
<b>Säure:</b>	5,4 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,8 g/l
<b>Trinktemperatur:</b>	12 Grad
<b>Trinkreife/Reifepotential:</b>	1 bi 3 Jahre
<b>Gesamteindruck:</b>	Klar und offen, feine pfeffrige Würze im Abgang, pikant und erfrischend. Beschwingt, fein und von einer wunderbaren eleganten Leichtigkeit!
<b>Kulinarischer Tipp:</b>	Schmeckt sehr gut zu gebratener Forelle, zu italienischem Prosciutto und gekochtem Beinschinken, sowie zu Frischkäse
<b>Christian Fischer über seinen Grünen Veltliner:</b>	„Wer im Ausland an Österreichischen Wein denkt, dem fällt sofort der Grüne Veltliner ein. Auch in der Thermenregion, nur 20 km von Wien entfernt, pflegen wir die Tradition des Grünen Veltliners – ein Wein, der Spass macht und in jeder Region ein wenig anders schmeckt.“