

FISCHER

C h r i s t i a n



Grüner Veltliner CLASSIC 2014 (BIO)

Sorte/n:	Grüner Veltliner
Alter der Reben:	41 Jahre
Riede:	Harterberg
Ertrag:	42 hl
Bodenart:	Braunerde mit Muschelkalk
Gradation:	18 KMW
Gärung:	Gekühlt imahltank
Malolaktik:	Nein
Ausbau:	im Stahltank
Alkohol:	10,5 Vol. %
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	12 Grad
Trinkreife:	1 bi 3 Jahre
Gesamteindruck:	Klar und offen, feine pfeffrige Würze im Abgang, pikant und erfrischend. Beschwingt, fein und von einer wunderbaren eleganten Leichtigkeit!

**Kulinarischer
Tipp:** Schmeckt sehr gut zu
gebratener Forelle,
zu italienischem
Prosciutto und
gekochtem
Beinschinken, sowie
zu Frischkäse

**Christian
Fischer über
seinen Grünen
Veltliner:** „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.“

Weingut Christian FISCHER

Hauptstraße 33, A-2504 Sooß (Thermenregion)

T: +43 2252 871 30, I: www.weingut-fischer.com, E: office@weingut-fischer.at