

## Grüner Veltliner QbA Pleil



**ANBAUGEBIET** Österreich/Weinviertel

**PRODUZENT** Pleil, Wolkersdorf

Die Familie Pleil betreibt seit Generationen Weinbau. Zur Zeit bewirtschaft Pleil rund 22 ha Weingartenfläche nach den Richtlinien der "kontrollierten integrierten Produktion". Während sich der Senior, Josef Pleil, als Präsident des österreichischen Weinbaus um alle Belange der nationalen Weinwirtschaft bemüht, sorgt der Junior, Christian Pleil, für beste Qualität im Weingut. Um diesen Anforderungen auch gerecht zu werden, hat er nach der Matura in der HBLA Klosterneuburg internationale Weinwirtschaft im Rahmen von Praxisaufenthalten kennen gelernt. So praktizierte er in Deutschland/Franken, Kalifornien, Südafrika, und in Australien und bringt seine Erfahrungen sehr erfolgreich im Weingut ein.

**REBSORTE** 100% Grüner Veltliner

**QUALITÄT** Qualitätswein

**BODENART** Löss

**VINIFIZIERUNG** Ausbau Stahltank

**Farbe:** Mittleres Zitronengelb

**Duft:** Intensiver Duft nach grünen Äpfeln, Zitronen, Pfirsichen.

**Geschmack:** Sehr ausgewogen am Gaumen mit mittlerem bis vollem Körper und schöner Länge, mittlere Säure.

### KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Ausgeprägte Aromen von grünen Äpfeln, Zitrus und Pfirsichen, ausgewogen, animierend, mittlere Säure.

Die Weingärten werden nach den Richtlinien der "kontrollierten integrierten Produktion" bewirtschaftet. Die Reben werden unter Maßgabe reduzierter Erträge bewirtschaftet.

**WEINANALYSE** Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 1,5 g/l Säure 5,9 g/l

**ALLERGENHINWEIS** enthält Sulfite

**SERVIERTEMPERATUR** 8-10 °C

**DEKANTIEREN** Ja, ein Wein der an der Luft so richtig aufgeht.

**LAGERFÄHIGKEIT** 2 Jahre +

### SPEISEEMPFEHLUNG

ein vielseitiger Speisenbegleiter, der besonders gut zu Gerichten der Wiener Küche wie Schweinsbraten und Schnitzel und zur "Jause" passt.

### ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG

