

D I N T E R E R



Grüner Veltliner

Hammergraben 2016

Qualitätswein, Wagram – Niederösterreich

Weindaten: 12% vol Alkohol, 1,3g Restzucker, trocken,
6,5‰ Säure

Sorte: Grüner Veltliner

Ernte: 8. Oktober 2016, Handlese mit 18° KMW

Ausbau: gekellert im Stahltank (bei 18° Grad)

Weinbeschreibung: Im Glas sehen wir ein helles gelb. In der Nase riecht er sehr frisch, grüner Apfel, leichte Würze. Am Gaumen sehr fruchtig mit leichter Kohlensäure. Die Säure ist schön eingebunden und macht Spaß beim Trinken. Der Abgang frisch aber kurz.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt vorzüglich zu Wiener Schnitzel diversen Fleischgerichten, sowie Muscheln, Sushi, Käse, Salaten.

Serviertemperatur: 10-12° Grad

Weingut Josef Dinterer, Hauptstraße 36, 3484 Seebarn

Tel: 0664/5715449, Email: daniel.dinterer@gmx.at

www.dinterer.at

Verkaufszeiten: MO – SA 8:00 – 12:00, 13:00 – 18:00 Uhr