

## Weinviertel DAC Ried Rabenstein 2017

Ein Veltliner wie aus dem Bilderbuch, pfeffrig, straff, enorm saftig, feine, anhaltende Würze und Mineralik, gute Länge im Abgang.

Passt ausgezeichnet zu Spargel, Wiener Schnitzel und Tafelspitz.

### Vinifikation

In den kühlen Morgenstunden gelesen (unter 10 °C), 2 – 3 Stunden Maischestandzeit, danach schonend abgepresst und gekühlt bei 18 °C im Stahltank vergoren.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 12,3 % vol

Restzucker: 3 g/l

Säure: 5,8 g/l

Prüfnummer: LP27/18

