



# Theyerner Berg 2017

## Traisental Grüner Veltliner

91 Punkte  
Falstaff

91 Punkte  
A la Carte

17 Punkte  
Gault & Millau

12,5% vol  
Alkohol

6,6 g/l  
Säure

3,9 g/l  
Restzucker

2018 – 2023  
Trinkreife

10°C  
Trinktemperatur

**Herkunft:** Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

**Lage:** Ried Theyerner Berg

Der Theyerner Berg ist die höchste Riede unseres Weingutes und liegt auf 370-410m Seehöhe. Der Grüne Veltliner profitiert hier vom kühleren Klima, glimmerigen und sandigen Löss des stark kalkhaltigen Oberbodens auf Konglomerat.

**Vinifikation:** Selektive Handlese in Lesekisten Mitte Oktober, Maischestandzeit 5-6 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 18-19°C, Feinhefelagerung 4 Monate.

**Weinbeschreibung:** Feinwürziger Duft mit Tiefe, gelbe Apfelfrucht mit einem Hauch reifer Birne, feine Orangenzesten, gut eingebundene Säurestruktur, mineralische Ader und gutes Entwicklungspotential.

**Speiseempfehlung:** Ein perfekter kulinarischer Allrounder, der mit hellem Geflügel und Süßwasserfisch ebenso harmonisiert wie mit Schweinefleisch.

EAN 13 Flaschencode: 9 120021 78220 2

EAN 13 6er Karton Code: 9 120021 78221 9

EAN 13 Flaschencode Magnum: 9 120021 78222 6