



# Theyerner Berg 2019

## Traisental Grüner Veltliner

91 Punkte  
Falstaff

91 Punkte  
A la Carte

16,5 Punkte  
Gault & Millau

12,5% vol  
Alkohol

6,7 g/l  
Säure

3,7 g/l  
Restzucker

2020 – 2025  
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 Lesebänken Anfang Oktober, Maischzeit 5-6 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 18-20°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 78606 4

EAN 13 6er Karton Code: 9 120021 78607 1

EAN 13 Flaschencode Magnum: 9 120021 78608 8