

# ESTORAS

## 2015 Grüner Veltliner

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Frisch-pikante Frucht und pfeffrig-würzige Note, am Gaumen schwingvoll mit klarem Sortenausdruck, der den Grünen Veltliner weltweit so beliebt macht.

*Fresh and nutty fruit aromas with a spicy, peppery touch, jaunty on the palate with a clear character, which makes Grüner Veltliner popular all over the world.*

### Kostnotiz:

Helles Strohgelb, in der Nase frisch-pikante Frucht nach Birnen und Quitten, gefolgt von würzig-pfeffrigen Noten. Am Gaumen lebhafte Säure, ein mittelgewichtiger Körper und ein langer Abgang. Ein Parade-Veltliner mit guten Reserven.

### Tasting-notes:

*Pale straw-yellow, on the nose fresh-savoy fruit as pears and quinces, accompanied by spicy-peppery notes. On the palate lively acidity, medium bodied and a long finish. Prime example of Veltliner with good reserves.*



Geschmacksrichtung/Wine Style	Trocken Dry
Rebsorte(n)/Variety	Grüner Veltliner
Alter der Reben/Age of the Vines	27 Jahre 27 years old
Bodenbeschaffenheit/Soil	Boden mit hohem Ton- und Kalkgehalt clay and limestone soil
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 50 hl/ha selective hand harvesting, yields 50hl/ha
Alkoholgehalt/Alcohol Content	13,0 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2016 - 2019
Empfohlene Trinktemperatur Suggested Serving Temperature	8-10° C 46-50°F
Vinifikation/Vinification	Handlese, ausschließliche Verwendung von Seihmost, gekühlte Gärung bei 19°C, anschließend für 2 Monate auf der Feinhefe hand-picked, exclusive use of free-run juice, cooled fermentation at 19°C by 2 months resting on the yeast
Genussempfehlung/Food Pairing	Kalte und warme Vorspeisen, helles Geflügel, Gebackenes Cold and warm appetizers, poultry, fried meat like Wiener Schnitzel

EAN Code 900 8743 000 524