



0Æ^ÄÜ^à^ÁÕ^ { ã & @^! Ûæ ÁÆFÏ Á
Ù>ää~ !* ^} |æ åÁ

Rebsorte:	Grüner Veltliner (60%), Welschriesling (30%) Sämling(10%)
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2018
Analyse:	
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	6,3 g/l
Alkohol:	12,5%vol.
Entwicklungspotential:	bis 2022
Herkunft:	Csaterberg, Südburgenland
Lage:	Böden von Opalgestein und Serpentinkonglomeraten.
Alter der Rebstöcke:	35-40 Jahre
Kellertechnik:	Händische Lese Mitte September 2012, 12 Stunden Maischestandzeit, danach 12 Stunden klären durch Entschleimen und temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank. Abfüllung auf Flasche In Februar 2013
Flaschenverschluß:	Drehverschluß
Weinbeschreibung:	Junger, erfrischender Weißwein, Steinobst und Zitrone. Im Geschmack öffnen sich die charakteristischen Merkmale der drei Rebsorten zu einer fruchtigen Komposition. Weich und zart mit feiner Säure unterlegt. Guter Trinkfluss.
Trinkempfehlung:	Gekühlt servieren bei 9-11 °C
Speisenempfehlungen:	Als Aperitif und vielschichtiger Speisenbegleiter geeignet. Hervorragend zu Vor- und Hauptspeisen von Lachs, heimischen Forellen, Saibling oder Hecht.

Weinbau Wukits | Südburgenland - Ö s t e r r e i c h

A - 7511 Neuhaus in der Wart, Obertrum 19, Tel. / Fax: +43(0)3362 2678, Mobile: +43 (0)664 388 5616

E-Mail: office@weinbau-wukits.at, Web: www.weinbau-wukits.at