

glatzer
Carnuntum

Göttlesbrunn Weiß

JAHRGANG
2018

ERNTE
ENDE SEPTEMBER

ALKOHOL
13 % VOL.

LAGERPOTENTIAL*
3-4

EIGENSCHAFTEN
KRÄFTIGE FRUCHT- UND WEIßBROTNOTEN,
FEINMINERALISCH, VIELSCHICHTIG, ANREGEND

SPEISENEMPFEHLUNGEN
ASIATISCHE KÜCHE, TRUTHAHN UND FORELLEN

HERKUNFT & BODEN
WEINBAUGEBIET CARNUNTUM, KALKIGER LEHMBÖDEN

VINIFIKATION & AUSBAU
SPONTANE VERGÄRUNG IN EDELSTAHLTANKS,
FEINHEFEKONTAKT BIS JUNI | CUVÉE AUS:
CHARDONNAY, WEISSBURGUNDER, GRÜNER VELTLINER
(JEWEILS 30%) 10% SAUVIGNON BLANC

MOSTGEWICHT BEI DER LESE
19°-19,5° KMW

FLASCHENGRÖßEN
0,75 | 1,5 LITER



* LAGERPOTENTIAL:

1 = SOFORT TRINKBAR | 5 = 6 - 10 JAHRE LAGERFÄHIG