

Q Grüner Veltliner

„Q“ für Qualität in jedem Bereich –
von der Traube zum Wein, von der
Handlese zum puren Genuss!



100 % Edelstahl | A: 12,0%

Nährwertangaben (je 100ml)	
Energie	72 Kcal / 303 kJ
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,1g

Enthält geringfügige Mengen von:
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

Zutaten

Trauben*, Antioxidantien: Kaliumbisulfit

Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung



Handlese

Erste Selektion von Hand aus Further Weingärten, auf einem Hochplateau am Fuße des Göttweiger Berges, südlich der Donau gelegen.

Boden

Tiefgründiger kalkiger Löss, teilweise mit Schotter-Konglomerat alter Donauterrassen unterlegt.

Ernte und Vinifikation

Mitte/Ende September wurden die reifen Trauben von Hand gelesen und nach dem Rebeln und Quetschen schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren.

Weinbeschreibung

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Frischer, fruchtiger Duft nach knackigen Äpfeln, saftigen Birnen, Hauch Citrus. Am Gaumen fruchtig, frisch und saftig, feine Würze - viel Trinkvergnügen!

Speisenempfehlung

Leichte Vorspeisen, Sushi, Salate, Gemüse, Frischkäse, Hausmannskost, zur kalten Jause oder einfach als frischen Sommerwein genießen!

Serviertemperatur

8–9 °C