

# UNGER BRUT Grüner Veltliner

Grüner Veltliner 100%



## Handlese

Trauben aus Further Rieden

## Boden

Kalkreicher Lössboden

## Ernte und Vinifikation

Die Trauben für diesen klassischen Winzersekt werden ca. Mitte September von Hand selektioniert und nach dem Rebeln und Quetschen schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren. Die Versektung erfolgt bei einem Produktionspartner außer Haus.

## Weinbeschreibung

Funkelnde helles Gelb mit grünen Reflexen. Feines Mousseux, frische fruchtige Nase, jugendliche Stilistik. Am Gaumen elegante Frucht, zarte Trauben- und Birnennoten, feine Würze, sehr ausgewogen mit zarten Citrus-Anklängen, trocken. Ein belebender Genuss für jeden Anlass!

## Speisenempfehlung

Brunch, Quiche, Salate, Vorspeisen, Fingerfood, Meeresfrüchte, Austern, Fisch

## Serviertemperatur

8–10 °C

100 % Edelstahl		A: 12,0%
-----------------	--	----------

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	73 Kcal / 307 kJ
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	1 g

### Enthält geringfügige Mengen von:

Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

### Zutaten

Trauben, Fülldosage; Versanddosage;  
Säureregulatoren: enthält Citronensäure  
und/oder D,L-Apfelsäure;  
Stabilisatoren: Metaweinsäure, Gummiarabikum;  
Antioxidantien: Kaliummetabisulfit, L-Ascorbinsäure;