

SCHALLER

VOM SEE

GRÜNER VELTLINER

2015



REBSORTE	Grüner Veltliner
RIEDEN	Mühlsatz, Weingartenwiese - alle Rieden befinden sich am Neusiedlersee, Burgenland
ANALYTISCHE DATEN	12,5 % vol. Säure: 5,4 g / l Restzucker: 1,3 g / l
REIFEPOTENTIAL	Bis 2019
WEINGARTEN	Die Reben sind zwischen 9 und 42 Jahren alt und wachsen auf tiefgründigen Sandböden mit lehmigem Unterboden.
LESE	Die Trauben wurden am 8. September 2015 vollkommen gesund unter optimalen Lesebedingungen geerntet.
VINIFIKATION	Nach einer kurzen, gekühlten Maischestandzeit wurden die Trauben schonend gepresst und bei 18 - 20°C vergoren. Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe.
WEINBESCHREIBUNG	Schaller vom See –Grüner Veltliner mit Aromen von reifen Äpfel und grünem Pfeffer, sehr viel Trinkspaß.
EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR	Am besten leicht gekühlt zwischen 8 – 10 °C
SPEISEBEGLEITUNG	Dieser leichte, duftige Grüner Veltliner passt hervorragend zu erfrischenden Salaten oder knusprigen Fleischlaverln

Weingut
Gerhard & Brigitte Schaller
Frauenkirchnerstraße 20
A-7141 Podersdorf am See
Burgenland, Österreich

Tel.: +43(O) 2177 2248
Mobil: +43(O) 650 2177 224
wein@schallervomsee.at
www.schallervomsee.at