



Birgit Eichinger

**GRÜNER VELTLINER STRASSER HASEL
KAMPTAL D.A.C.**



TIPOLOGIA

Vino fruttato leggero estivo.

PROVENIENZA

Regione Kamptal. Vigneti nel comune di Strass.

VITIGNO

100% Grüner Veltliner.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Roccia sedimentaria.

RESA PER ETTARO

60 q.li.

PERIODO DI RACCOLTA

Metà Ottobre.

VINIFICAZIONE

Niente macerazione, pigiatura delicata; il mosto riposa per 20 ore.

FERMENTAZIONE E MATURAZIONE

Fermentazione con lieviti coltivati e stoccaggio in fusti d'acciaio.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,5 % vol. - Acidità totale: 6,3 g/l - Residuo zuccherino 1 gr/l.

VISTA

Giallo paglierino chiaro.

OLFATTO

Bouquet speziato al naso con sottofondo di aroma di frutti gialli e delicate note di pepe bianco.

GUSTO

Il palato registra un delicato richiamo al gusto di mela avviluppato in un velo speziato. Questo succoso e pervasivo vino scivola agilmente nel palato con un dolce e musicale eco per l'orecchio.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale con pesce, frutti di mare e insalate estive.

www.agbselezione.com