

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
02733/8283  
wein@hagermatthias.at  
http://www.hagermatthias.at



## Grüner Veltliner Alte Reben 2015

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Azienda vinicola              | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| Classificazione austriaca DAC | Kamptal DAC   |
| Area vinicola                 | Kamptal, Austria  |
| Tipo di vino                  | Vini bianchi  |
| Vitigno                       | Grüner Veltliner  |
| Qualità del livello           | Qualitätswein   |
| Tenore di zucchero residuo    | secco   |
| Quantità                      | 0,75 Litro  |
| Premiazioni                   | Falstaff 2017/18  |
| Tasso alcolico                | 12,5 vol%   |
| Acidi                         | 4,3 g/l   |
| Zuccheri residui              | 1,8 g/l   |
| piatto                        | agnello, carne di maiale                                    |
| Posizione del vigneto         | Bernthal, Kremsthal   |
| terreno                       | Scisto , Limo, loess - sedimento eolico                     |
| Affinamento                   | grande barile di quercia                                    |
| Temperatura di degustazione   | 12 °C - 14 °C   |
| Conservabile                  | a 2025 anni   |

The Green Veltliner Old Vines 15 mostra un bel paglierino giallo chiaro nel bicchiere. Il naso di tabacco e pere mature trovare. Al palato è molto piccante e cremoso con un corpo forte. Egli non è il vino invadente, ma colpisce per la sua cremosa, sapore piccante e corposo e il suo lungo finale. Il Grüner Veltliner Alte Reben15 è un accompagnamento alimento ideale per carne di maiale e di agnello o formaggio tagliatelle