

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



## Grüner Veltliner Mollands 2018

|                             |                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Azienda vinicola            | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| 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                                                  |
| Tasso alcolico              | 12,5 vol%                                                   |
| Acidi                       | 4,6 g/l                                                     |
| Zuccheri residui            | 1 g/l                                                       |
| piatto                      | carne di maiale, carne                                      |
| Posizione del vigneto       | Mollands                                                    |
| terreno                     | Limo, loess - sedimento eolico                              |
| Temperatura di degustazione | 10 °C - 12 °C                                               |
| Conservabile                | a 2023 anni                                                 |

Il Grüner Veltliner Mollands è un vino locale, cresce su diversi vigneti con terreno argilloso su terreno sassoso e poco fertile a circa 340 m sul livello del mare. Le notti fresche durante le calde giornate estive conferiscono al Veltliner la sua nota fruttata. Il nostro Grüner Veltliner Mollands 18 mostra un giallo paglierino chiaro e brillante nel bicchiere. Ha un profumo molto diverso dai frutti esotici come il mango alle note speziate di tabacco. Ha un corpo di medio corpo, è rinfrescante con una finitura astringente. Si abbina bene con gli spuntini sostanziosi o la tipica cucina casalinga austriaca (ad es. Arrosto di maiale, cotoletta, gnocchi di carne