**Grüner Veltliner**

**2020**

Une image contenant bouteille, boisson, Bouteille en verre, boisson alcoolisée

Description générée automatiquement

*Dans les vignes…*

Sol : Sable, calcaire et quartz

Age des vignes : 30 à 55 ans

Cépages : Grüner-Veltliner

*Au chai…*

Vinification : Grappes entières pressées, puis élevage en fûts de plusieurs vins, fermentation lente et élevage pendant 11 mois. Soutiré une semaine avant la mise en bouteille. Vin non filtré.

Alcool : 11,5°C

Soufre total en mg/L : environ 25 à 30 mg/L.

*A la dégustation…*

Commentaire de dégustation : Pureté et minéralité. La finale est saline, crayeuse salivante. Un vin blanc fin et élégant.

Température de dégustation optimale : 10-12°C

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.