

# Grüner Veltliner Rohrendorf

## ARTUR TOIFL

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*klassisch, würzig, typisch*  
*Speisenempfehlung: zu Fleisch, Fisch und*  
*asiatischen Gerichten*  
*trocken - 13,0 %vol.*

*Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach*  
*frischer Birne, ein Hauch von Golden*  
*Delicious-Apfel, dezente*  
*Wiesenkräuterwürze. Mittlerer Körper*  
*mit saftig, elegante Textur, weiße Frucht,*  
*frischer Säurebogen, zitroniger Touch,*  
*mineralisch und leichtfüßig. Zarte Würze*  
*im Abgang, ein lebendiger*  
*Speisenbegleiter.*

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Standort / Boden:** Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

**Alkohol:** 13,0 %vol.

**Restzucker:** 1 g/l

**Säure:** 6,9 g/l

**Ausbau:** Vergärung im Stahltank bei 18°C bis 20°C, Ausbau klassisch im Stahltank

**Verschluss:** Schraubverschluss

**Optimale Trinktemperatur:** 10 – 12°C

**Optimale Trinkreife:** 2022 – 2030

**Gebinde:** 0,75l

**Jahrgang:** 2021

**Auszeichnungen:** Falstaff - 91 Punkte

