

# Grüner Veltliner Klassik QbA trocken Migsich



**ANBAUGEBIET** Österreich/Burgenland

**PRODUZENT** Migsich, Antau bei Mattersburg

Größer, breiter, länger: Besser kann man die neue Feinweinlinie der Familie Migsich unter dem Motto »Slow Winemaking« nicht beschreiben. Erich und Mario Migsich zählen zu den aufstrebenden Winzern im Burgenland, die mit ihren Weinen Persönlichkeiten geschaffen haben, von denen man noch in vielen Jahren sprechen wird. Auf 28 Hektar Rebfläche schafft es das Brüderpaar, unter enormer Ertragsreduktion Unikate mit bleibendem Eindruck zu kreieren. Ohne technischen Schnickschnack konzentriert man sich auf das Wesen des Sortentypus in Kombination mit dem Terroir. Mit dem Flaggschiff »Fat Boy« landete man bereits mit dem ersten Jahrgang im In- und Ausland unter den höchstbewerteten Weinen in der Kategorie Blaufränkisch.

**REBSORTE** 100% Grüner Veltliner

**QUALITÄT** Qualitätswein

**BODENART** Lehm u. Löss

**VINIFIZIERUNG** Ausbau Stahltank

**FARBE** mittleres Zitronengelb

**DUFT** Aromen von weißem Pfeffer und gelber Grapefruit.

**GESCHMACK** Apfel gepaart mit typischer Würzigkeit des Grünen Veltliners. Zarte Kräuternoten im Abgang. Saftig, mit gut eingebundener Säure.

## ZUSATZINFO

Resch, frisch, würzig, animierend.

Grüner Veltliner vom Weingut Migsich aus dem burgenländischen Weinbaugebiet Rosalia. Klassischer Grüner Veltliner, der mit knackigem Charakter äußerst animierend ist. Flotte Säureader sorgt für rasanten Trinkfluss, zarte Würze für Struktur und verspielte Frucht für Leichtigkeit. Paradebeispiel an Süffigkeit.

**WEINANALYSE** Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 1,0 g/l Säure 6,8 g/l

**ALLERGENHINWEIS** enthält Sulfite **SERVIERTEMPERATUR** 8-10 °C

**DEKANTIEREN** Kurzes Belüften im Glas

**LAGERFÄHIGKEIT** bis 5 Jahre

## SPEISEEMPFEHLUNG

Österreichische Klassiker, wie Wiener Schnitzel oder Backhendl.

## ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG