

Ebenthaler Lagen

08, Weinviertel DAC



Herbert Zillingers Beitrag zur Angemessenheit. Die goldene Mitte als Gegensatz zum Mittelmaß. Elegant und herzhaft zugleich, also geradezu klassisch. Eher treu als teuer: Verlässliche Kumpane im weinigen Alltag.



Kostnotiz

Reife Steinobstnoten bringen die Frucht ins Spiel. Enorme Würze macht diesen Veltliner zu einem typischen Vertreter seiner Klasse. Ein Hauch von Pfeffer rundet perfekt ab - durchaus ein Klassiker, der seinen Auftritt neben Salaten, Fisch und auch hellem Fleisch nicht scheut.

Steckbrief

Serviertemperatur:	9 - 11 °C
Ernte:	Anfang / Mitte November 08
Verarbeitung:	Mostoxidation kurze Maischestandzeit sanfte Pressung Gärung imahltank bei 21 °C Lagerung auf Vollhefe bis Februar 09
Abfüllung:	März 09
Alkohol:	12,0 % Vol.
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	extratrocken
Formate:	0,75l / 6 x 0,75l
EAN 0,75l:	912003051003 2
EAN 6 x 0,75l:	912003051004 9