



**SORTEN** GRÜNER VELTLINER  
**ALKOHOL** 12 %  
**RESTZUCKER** trocken

## LAGE/BODEN

*Die Trauben wachsen am Leithaberg, der durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Ideale Bedingungen für regionaltypische Weißweine.*

## ERNTE/GÄRUNG

*Selektive Lese von Hand.*

*Die Trauben wurden nach kurzem Beerenhautkontakt sofort gepresst.*

## AUSBAU

*Kontrollierte Gärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks.*

## BESCHREIBUNG

*Nomen est omen, der erste in unserem Reigen. Aus jungen Weingärten, fruchtig, frisch mit kräftiger Würze und animierendem Abgang.*

*In der Nase klare zarte Frucht und typische pfeffrige Nuancen. Saftige Struktur und lebendige Säure mit schönem Trinkfluss. Macht Lust auf mehr! Kalt servieren, jung trinken!*

*Ein Weisser, der Schluck für Schluck Lust auf mehr macht.*

## LAGERFÄHIGKEIT

2 - 3 Jahre

*Universeller Speisenbegleiter.*

*Passt perfekt zur klassischen österreichischen Küche wie Tafelspitz oder*



8 - 10 Grad



*Wiener Schnitzel aber auch zur asiatischen Gerichten mit Gemüse.*

*„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“  
(Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014)*



Weingut J. Heinrich | Karnnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz  
T: +43 (0) 2613 / 89615 | [www.weingut-heinrich.at](http://www.weingut-heinrich.at)