

# WEINGUT

## MÜLLER- GROSSMANN

### No Make Up Grüner Veltliner 2018

**Rebsorte:** Grüner Veltliner  
**Bodenart:** Löss  
**Lesezeitpunkt:** 30. September 2018  
**Lesegradation:** 20° KMW  
**Ausbau:** Lese per Hand, Vergärung spontan auf der Maische für zwei Wochen, danach Lagerung im gebrauchten Barrique, unbehandelt und unfiltriert.  
**Trinkpotential:** 4 – 6 Jahre  
Feine Kräuter, Bratapfelaromen, zart nach getrockneten Mandarinen, floraler Touch, saftig, elegant und mineralisch.

**Grape:** Grüner Veltliner  
**Soil Type:** Loess  
**Harvest Time:** 30<sup>th</sup> September 2018  
**Sugar Gradation:** 20° KMW  
**Maturation:** Harvest by hand, must fermentation spontaneously for two weeks, aging in used barrels, untreated and unfiltered.  
**Drinking Potential:** 4 – 6 years  
Fine herbs, baked apple flavors, delicate like dried mandarins, floral touch, juicy, elegant and mineral.

**Alkohol / Alcohol:** 13% vol.  
**Säure / Acidity:** 3,3 g/l  
**Restzucker / Sugar:** 1,1 g/l

