

# WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

## Grüner Veltliner Satz Viertel 2022

**Herkunft:** Kremstal  
**Rebsorte:** Grüner Veltliner  
**Bodenart:** schwerer Löss  
**Lesezeitpunkt:** 29. September 2022  
**Lesegradation:** 18,5° KMW  
**Ausbau:** Lese per Hand, Vergärung im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand

**Trinkpotential:** 2 – 4 Jahre  
Helles Grüngelb, fruchtig, nach gelben Früchten. Mineralische und saftige Noten, lebendige Säure, frisch und trinkanimierend. Ein vielseitiger Speisenbegleiter für die klassische und moderne Küche!

Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Fisch & Meeresfrüchten, Pastagerichten, Geflügel, Gemüsegerichte, sommerlichen Salaten.

*Rezepttipps: Spaghetti mit Meeresfrüchten, Schinkenfleckerl*

**Origin:** Kremstal  
**Grape:** Grüner Veltliner  
**Soil Type:** heavy Loess  
**Harvest Time:** 29<sup>th</sup> September 2022  
**Sugar Gradation:** 18,5° KMW  
**Maturation:** Harvest by hand, Fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank.

**Drinking Potential:** 2 – 4 years  
Light green-yellow color, fruity, like yellow fruits. Mineral and juicy taste with a lively acidity, fresh and animating. A versatile food companion for the classic and modern kitchen!

Serve chilled (9-10°C), goes well with white meats like chicken or turkey, grilled fish, seafood, light pasta, as well as salads and fresh vegetables.

*Recipe tips: Pasta with seafood, Austrian "Schinkenfleckerl"*

**Alkohol / Alcohol:** 12% vol.  
**Säure / Acidity:** 6,1 g/l  
**Restzucker / Sugar:** 2,5 g/l

