

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

No Make Up 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner
Bodenart: Löss
Lesezeitpunkt: 28. September 2023
Lesegradation: 17,5° 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: 28^h September 2023
Sugar Gradation: 17,5° KMW
Maturation: Harvest by hand, must fermentation spontaneously for two weeks, aging in used

Drinking Potential: 4 – 6 years
Fine herbs, baked apple flavors, delicate like dried mandarins, floral touch, juicy, elegant and mineral.

Alkohol / Alcohol: 12% vol.
Säure / Acidity: 3,3 g/l
Restzucker / Sugar: 1,1 g/l

