

# WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

## Grüner Veltliner Ried Silberbichl IÖTW Erste Lage 2022

**Rebsorte:** Grüner Veltliner  
**Bodenart:** Löss und Stein  
**Lesezeitpunkt:** 28. Oktober 2022  
**Lesegradation:** 19,5° KMW  
**Ausbau:** Lese per Hand, Vergärung und Lagerung im gebrauchten Barriquefass

**Trinkpotential:** 4 – 10 Jahre

Gelbe Frucht, feine Mangonoten, saftig, elegant, feinwürzig, weißes Kernobst im Abgang.

Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Fisch mit kräftigeren Saucen, zu hellem Fleisch wie Kalb, Kaninchen und Geflügel und zur klassischen Wiener Küche.

*Rezepttipps: Gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree, Rindfleisch à la Tafelspitz*

**Grape:** Grüner Veltliner  
**Soil Type:** Loess and stone  
**Harvest Time:** 28<sup>th</sup> October 2022  
**Sugar Gradation:** 19,5° KMW  
**Maturation:** Harvest by hand, fermentation in used barrique barrel

**Drinking Potential:** 4 – 10 years

Fruit aromas, mango, pineapple, creamy and powerful, palate-filling, elegant and complex with a great potential.

Serve chilled (9-10°C), goes well with suit veal, rabbit, fowl and a wide variety of fish with hearty sauces, and also fit perfectly to classic Viennese cuisine.

*Recipe tips: Scallop with purée of peas, Classic "Tafelspitz"*

**Alkohol / Alcohol:** 13% vol.  
**Säure / Acidity:** 6,0 g/l  
**Restzucker / Sugar:** 1,4 g/l

