

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
02733/8283  
wein@hagermatthias.at  
<http://www.hagermatthias.at>



## Grüner Veltliner Seeberg 2012

|                             |                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Azienda vinicola            | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| Area vinicola               | Kamptal, Austria                                            |
| Tipo di vino                | Vini bianchi                                                |
| Vitigno                     | Grüner Veltliner                                            |
| Qualità del livello         | Qualitätswein                                               |
| Tenore di zucchero residuo  | dolce                                                       |
| Quantità                    | 0,75 Litro                                                  |
| Tasso alcolico              | 13,5 vol%                                                   |
| Acidi                       | 5,4 g/l                                                     |
| Zuccheri residui            | 27 g/l                                                      |
| piatto                      | carne                                                       |
| Posizione del vigneto       | Seeberg                                                     |
| Temperatura di degustazione | 14 °C - 16 °C                                               |
| Conservabile                | a 2023 anni                                                 |

Il Seeberg Veltliner 12 ha un bel colore giallo paglierino, profumi di frutta matura e con un mezzo nel corpo. Le uve erano molto matura (22 ° KMW), che ha fatto sì che il lievito non ha ancora finito fermentato. Con 27g di zucchero residuo GV Seeberg 12 è dolce nuovo, ma ben integrato con la sua minerale e nota speziata di piano veterano, in modo che la dolcezza non lo fa in primo piano. Inoltre, esso ha quindi un potenziale elevato stock. consiglio dello chef: Si sposa bene con piatti di carne speziate.