

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



## Grüner Veltliner Mollands 2020



|                  |                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------|
| Wijnmakerij      | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| DAC              | Kamptal DAC                                                 |
| Wijnstreek       | Kamptal, Austria                                            |
| Soort wijn       | Witte wijn                                                  |
| Wijnstok         | Grüner Veltliner                                            |
| Kwaliteitsniveau | Qualitätswein                                               |
| Restsuiker       | droog                                                       |
| Hoedanigheid     | 0,75 Liter                                                  |
| Alcoholgehalte   | 12 vol%                                                     |
| Zuur             | 6,4 g/l                                                     |
| Restsuiker       | 1 g/l                                                       |
| Past             | Varken, Vleesgerechten                                      |
| Plaats           | Mollands                                                    |
| Grond            | Klei, Löss                                                  |
| Serviertemp.     | 10 °C - 12 °C                                               |
| Memoriseerbare   | aan 2024 Jaar                                               |

De Grüner Veltliner Mollands is een lokale wijn die groeit op verschillende wijngaarden met leemachtige grond op een steenachtige, lösshoudende ondergrond op ongeveer 340 meter boven zeeniveau. De koele nachten tijdens de hete zomerdagen geven de Veltliner zijn fruitige noot. Onze Grüner Veltliner Mollands 20 is een aangenaam lichte, minerale Veltliner met een verkwikkende finish. Met zijn 12% alcohol is hij gemakkelijk te drinken en nog steeds betoverend met mooi fruit en specerijen. Het gaat goed met een hartige snack of typisch Oostenrijkse huisgemaakte gerechten (bijv. Geroosterd varkensvlees, schnitzel, vleesballetjes)