

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Die Flora</b>
<b>Sorte:</b>	Premium Grüner Veltliner von alten Reben
<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Riede:</b>	Holzweg und Spitzerberg
<b>Bodentyp:</b>	Kalkhaltiger Tschernosem
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	27 Jahre und 17 Jahre
<b>Ertrag:</b>	1,3 kg / Stock
<b>Ernte:</b>	17.und 21. September 2012
<b>Maischestandzeit:</b>	24 Stunden
<b>Flaschenfüllung:</b>	Mitte Februar 2013
<b>Alkohol:</b>	13,5 % vol.
<b>Säure:</b>	6,0 g/L
<b>Restzucker:</b>	13 g/L halbtrocken
<b>Ausbau:</b>	Lange Maischestandzeit, gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung im Stahltank auf der Feinhefe gelagert; mehrmals pro Monat wurde die Hefe aufgerührt;
<b>Beschreibung:</b>	ausdruckstarker, eleganter Veltliner mit vollem auskleidendem Mundgefühl und raffinierter Säure; erinnert im Aroma an Kaktusfrüchte und Kräuter
<b>Speiseempfehlung:</b>	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen.
<b>Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:</b>	Unser Premium Grüner Veltliner – Die Flora – stammt von alten Reben aus Göttlesbrunn und aus dem Naturschutzgebiet Spitzerberg. Ein Wein mit schöner Blume – eine Blumengöttin eben, die Ihr Potential aus dem Naturschutzgebiet rund um den Spitzerberg und aus der Kraft alter Reben schöpft.
<b>Verschluss Sache:</b>	Dieser Weine wurde mit einem Drehverschluß versehen. Die Vorteile dieser Verschlussart sind: gute Dichtungseigenschaften und keine vorzeitige verschlussbedingte Alterung, kein Korkgeschmack und problemlose Wiederverschließbarkeit.

