



Grüner Veltliner »Daneben«  
Maischegärung  
Muthenthaler

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: 2 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Urgestein | Basalt  
Besonderes: Ausreichend dekantieren!  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Maischegärung  
pH-Wert: 3,48

0,75l  
OEW15157



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)