



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**GOLD - ÖGZ Sieger**

**88 Falstaff-Punkte**



## Ganz Zart 2019 9.5%vol

**70% Grüner Veltliner . 20% Sauvignon blanc . 10% Muskateller**

Unsere zarte Versuchung! Saftige Pfirsichfrucht, überraschende Fülle mit süffigem, trockenem Abgang. Der Hit für Parties & leichte Gerichte!

Our delicate temptation! Juicy fruit reminiscent of peach with surprising texture and a dry, appetizing finish. A real hit for parties and pairing with light dishes!

**REGION** . Niederösterreich – Die Region rund um die Bundeshauptstadt Wien ist Österreichs größte Weinbauregion. Löss-Böden, heiße Tage und kühle Nächte.

**REGION** . Niederösterreich is the region around the capital Vienna and is Austria's largest wine-growing area. Loess soils, hot days and cool nights.

**REBSORTE** . Ganz Zart ist eine Cuvée aus Grüner Veltliner, Sauvignon blanc und Muskateller.

**GRAPE** . Ganz Zart is a blend of Grüner Veltliner, Sauvignon blanc and Muskateller.

**KELLER** . Die Trauben wurden schonend gerebelt und gequetscht und bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei 16,5°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**CELLAR** . the grapes have been destemmed and squeezed; pressed with a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 16,5°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

**LAND:** Österreich  
Qualitätswein trocken  
**TRINKTEMP.** 10-12°C  
**TRINKREIFE** 1-2 Jahre

**ALKOHOL** 9,5 vol%  
**SÄURE** 5,1 g/l  
**RESTZUCKER** 5,3 g/l  
Enthält Sulfite

**COUNTRY:** Austria  
Qualitätswein dry  
**DRINKING TEMP.** 10-12°C  
**DRINKING AGE** 1-2 years

**ALKOHOL** 9,5 vol%  
**ACIDITY** 5,1 g/l  
**RESIDUAL SUGAR** 5,3 g/l  
Contains sulfites