



DER
FÖRTHOF
WEINGUT

2021 WALCHUN

Grüner Veltliner

Bezeichnung:	Wachau DAC
Standort:	Mautern an der Donau
Bodenart:	Löss, Kies und Sedimente
Ertrag:	70 hl/ha.
Alkoholgehalt:	12,5%
Restzucker:	1,6 g/l
Säure:	5,5 g/l

Erziehung & Anbau:	Spaliererziehung, 20 Jahre alten Rebstöcken
Ernte:	Selektive Handlese in Kisten
Vinifizierung:	Die ganzen Trauben werden unbeschädigt transportiert und schonend gepresst. Die Spontangärung findet im Edelstahltank statt. Nach ca. 25 Tagen Gärung reift Walchun bis ins Frühjahr auf der Feinhefe bis er Anfang April dann auf die Flasche kommt.

Genusstemperatur:	zwischen 6°C und 7°C
Aussehen:	Hellgelb, klar.
Aroma:	Zarte Noten von Stachelbeere und weißem Pfeffer mit einer Nuance von Limette.
Bouquet:	Erfrischendes und mineralisches Mundgefühl mit leichter Präsenz.



3 SCHLÜSSEL ZUR GLÜCKSELIGKEIT

WWW.DERFOERTHOF.AT