



GRÜNER VELTLINER FLO® 2024

HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 12,0 %vol Säure: 4,9 g/L Restzucker: 1,2 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2025-Ende 2026
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565056265
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565656267

LAGE	Unser Grüner Veltliner FLO ist die 1. selektive Handauslese unserer guten, kühlen Veltlinerlagen bzw. der jüngeren Weingärten. FLO steht für jung, fruchtig, leichtfüßig, trocken und trinkanimierend.
VINIFIZIERUNG	Selektive Handauslese unserer jüngsten Weingärten, gerebelt, gequetscht, dann in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, durchschnittlich 14 Tage temperatur-kontrollierte Gärung im Stahltank, Abfüllung im Februar 2025.
KOSTNOTIZ	FLO - benannt nach Florian, dem jüngsten Spross in der Familie. Fruchtig animierend nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, leicht und trocken, kühl und frisch im Duft, leichtfüßig, gute Balance, mit animierend, fein pikantem Nachhall. Perfekt für die Terrasse und den Sommer!
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 6-8°C Als Einstiegswein, Aperitif oder als easy-going Speisebegleiter.
SPEISEEMPFEHLUNG	Mit seiner Zitrusfrische perfekt zu leichten Vorspeisen mit Fisch oder Gemüse, aber auch zu Sushi und Sashimi.