



Seit



1891

# Mantler

## Grüner Veltliner Hammer

### Handcrafted

Ein Hammerwein! Komplexe Fruchtaromatik von reifen Birnen bis hin zu leichten Steinobst- und Mandarinennoten. Am Gaumen geprägt von Tiefe und Eleganz, vollmundig mit würzig, mineralischem Körper, tolle Struktur und Länge. Wagramer Parade-Veltliner.

**Passt zu:** diversen Fleischgerichten & fast allen Gelegenheiten

**Vinifizierung:** Reife Veltliner-Trauben – teilweise gerebelt, teilweise mit Ganztraubenpressung – werden nach 3 bis 4 Stunden Maischestandzeit teils spontan und teils mit Reinzuchthefer vergoren. Langsamer Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe. Ende April in die Flasche gefüllt.

**Beschreibung:** Typischer Wagramer Veltliner geprägt von Boden und Klima. Gelbfruchtig und vollmundig im Geschmack.

<b>Jahrgang</b>	2022	<b>Säure</b>	5,8 g/l
<b>Sorte</b>	Grüner Veltliner	<b>Restzucker</b>	5,2 g/l
<b>Riede</b>	Hammer, Steinagrund	<b>Erntezeitpunkt</b>	13. Oktober
<b>Herkunft</b>	Wagram	<b>Erhältliche Größen</b>	0,75 l
<b>Bodenart</b>	100 % Löss	<b>Lagerfähigkeit</b>	3–5 Jahre
<b>Alkohol</b>	13,5%vol	<b>Trinktemperatur</b>	10–12°C