



WEINGUT FAMILIE  
**PITNAUER**



## 2025 GRÜNER VELTLINER

### CLASSIC

Carnuntum<sup>DAC</sup>

Ein niederösterreichischer Klassiker mit deutlicher Prägung seiner Herkunft: Ein Grüner Veltliner aus Carnuntum verspricht fruchtig-leichtes Trinkvergnügen, begeistert mit ausbalancierten Säurebogen und einer guten Portion Reife und Substanz.

<b>SORTE</b>	Grüner Veltliner
<b>HERKUNFT</b>	CarnuntumDAC / Niederösterreich / Austria
<b>BODEN</b>	Lehmig-Sandiger Braunerdeboden auf Löss
<b>ERNTE</b>	gestaffelte Handlese im September 2025
<b>AUSBAU</b>	langsame, kühle Vergärung im Edelstahltank
<b>ANALYSE</b>	Alk. 11 Vol.%, Zucker 0,7 g/L, Säure 6,0 g/L
<b>VERSCHLUSS</b>	Drehverschluss
<b>GEBINDE</b>	0,75 Ltr.
<b>TRINKREIFE</b>	2026-2028
<b>EMPFOHLENE TEMP.</b>	8-11 °C

**BESCHREIBUNG** Leicht, blumig, finessenreich, charmanter Birnen- und Apfelduft, der ankündigt was sich am Gaumen angenehm fortsetzt. Gute Balance zwischen sanftem Säurespiel und floralem Finish.

**SPEISEEMPFEHLUNG** Zitronenhuhn mit Salbei und Oliven, Spargel in Olivenöl gebraten und mit Vanillesalz gewürzt. Miesmuscheln in Weißweinsud mit buntem Wurzelwerk und frischer Petersilie. Geräucherter Fisch oder sommerliche Salat-Gerichte mit Garnelen, Grillkäse oder Hühnerfleisch.

