



005319

GRÜNER VELTLINER LITER



Johann Topf



Österreich

Weinbauregion Weinland Kammptal



trocken



100% Grüner Veltliner



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: helles Gelb mit grünlichen Reflexen Duft: frisch und animierend, nach Lindenblüten, Zitrus und weißem Pfeffer Geschmack: süffig und saftig, feine Frucht und Lebendigkeit mit ausbalancierender Fülle



Serviertemperatur

8.0 °C bis 9.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe herkunftstypischer Qualitätswein (DAC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 1.000 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
9120006722247
9120006722254

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Johann Topf GmbH
3491 Strass
AT



WEINBEREITUNG

Ganztraubenpressung mit temperaturkontrollierter Vergärung im Stahltank, Reifezeit ebenfalls im Stahltank

PRODUZENTEN-INFO

Im südlichen Kamptal, am Fuße des Gaisbergs findet man im malerischen Ort Straß das Traditionsweingut der Familie Topf. Dort, wo seit 5 Generationen Wissen und Leidenschaft stetig weitergegeben werden, entstehen Weine von einzigartiger Handschrift.

Hans Topf und seine Frau Magdalena arbeiten zusammen mit ihren Söhnen Hans-Peter und Maximilian im Einklang mit Mensch und Natur. Die Tradition zu wahren, das erlernte Handwerk weiterzugeben und viel Sorgfalt in den Weinbergen zählen zur täglichen Praxis. Nur durch die Beschaffenheit von Klima und Böden in den einzelnen Lagen ist es möglich, jedem der Weine einen Ausdruck von Herkunft zu geben. Das große Potenzial und der Stolz der Winzer liegen auf den Ersten Lagen Offenberg, Gaisberg, Wechselberg Spiegel und dem Heiligenstein. Die Weine aus diesen speziellen Lagen machen die Einzigartigkeit und Unverwechselbarkeit des Kamptaler Terroirs aus.