



2015

Grüner Veltliner  
Maischegärung  
Martin Muthenthaler

»Daneben«

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: 2 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Urgestein | Basalt  
Besonderes: Ausreichend dekantieren!  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Maischegärung  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,48

0,75l

**39,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

OEW15157



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)