

## WEINGENUSS FÜR DAHEIM



### GRÜNER VELTLINER

2019  
13,5 % vol.  
3,2 g RZ/l  
4,2 g Säure/l  
**GOLD:** 15,99 Punkte  
0,75 l 9,90  
Karton 59,40



### WIENER GEMISCHTER SATZ <sup>DAC</sup>

2019  
12,5 % vol.  
2,4 g RZ/l  
5,0 g Säure/l  
**BRONZE:** 14,14 Punkte  
Rebsorten:

// Grüner Veltliner  
// Grauer Burgunder  
// Rheinriesling  
0,75 l 10,60  
Karton 63,60



### RIED JUNGENBERG WIENER GEMISCHTER SATZ <sup>DAC</sup>

2019  
13,0 % vol.  
4,5 g RZ/l  
5,4 g Säure/l  
**GOLD:** 16,20 Punkte  
Rebsorten:

// Grüner Veltliner  
// Welschriesling  
// Neuburger  
// Roter Veltliner  
0,75 l 10,90  
Karton 65,40



# WISSENSWERTES

## Zu unseren EIGENBAUWEINEN

### Wiener Gemischter Satz <sup>DAC</sup>

DAC = Districtus Austriae Controllatus

Beim Wiener Gemischten Satz DAC sind unterschiedliche Rebsorten gemischt im Weingarten angepflanzt.

Die Mindestanzahl für den Wiener Gemischten Satz DAC sind drei weiße Qualitätsweinrebsorten.

### Wiener Landesweinbewertung, Medaillen

Die zur Wiener Landesweinbewertung in der Landwirtschaftskammer Wien eingereichten Weinproben werden durch eine unabhängige Fachjury in der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg bewertet. Die Verkostung erfolgt nach dem 20-Punkte System, wobei folgende Beurteilungen vorgenommen werden:

<b>GOLD</b>	ab 15,50 Punkte
<b>SILBER</b>	14,50 - 15,49 Punkte
<b>BRONZE</b>	13,50 - 14,49 Punkte

### Restzucker (RZ)

trocken	bis 9 g RZ/l
halbtrocken	bis 12 g RZ/l
lieblich	über 12 g RZ/l bis 45 g RZ/l
süß	über 45 g RZ/l

### Säure

Die Säure im Wein ist wichtig, um Geschmack und Farbe des Weins zu erzeugen. Entscheidend ist eine ausgewogene Süße - Säure - Struktur.

Der Säuregehalt in Weinen liegt meistens zwischen 4,5 g und 6,7 g Säure/l.

Wenig Säure:	unter 5 g Säure/l
Säurestark:	ab 7,5 g Säure/l

