

2017er

RETTET & HAMMEL

Grüner Veltliner trocken



25% Grüner Veltliner vergoren und ausgebaut im Doppelstück aus Pfälzer Johanniskreuzer mit wöchentlicher Batonnage. Außerdem vergoren mit der Wiener Nussberghefe von Fritz Wieneringer aus Wien.

75% des Weines wurden im Stahl ausgebaut. Der Wein ist entstanden durch eine freundschaftliche Verbindung von Christoph Hammel und dem bekannten österreichischen Sommelier und Gastronom Gerhard Retter.

Herrlich mit Meeresfrüchten und Schalentieren oder Geflügel und Kalb, speziell zum Wiener Schnitzel. Schmeckt auch großartig mit heimischer Wurst und würzigem Schinken und wenn gewünscht, auch mit vegetarischen Köstlichkeiten. Gut gekühlt bei 6°C genießen.



Weingut Hammel & Cie. * Weinstraße Süd 4
67281 Kirchheim * Tel. 06359/86401 *
Fax 06359/86431

www.weinhammel.de * info@weinhammel.de