



**Weingut Familie Auer**  
TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Weiß Genuss 2025 – Bio

**Qualitätsstufe**  
Qualitätswein

**Jahrgang**  
2025

**Verschluss**  
Schrauber

**Weinbaugebiet**  
Thermenregion

**Ausbau und Lagerung**  
Cuveé aus:  
– 70% Welschriesling  
– 30% Grüner Veltliner

Für die optimale Fruchtigkeit vinifizieren wir diesen Wein ausschließlich im Edelstahl.

**Weinwerte**  
– Alkohol: 10,5 %Vol  
– Säure: 6,7 g/l  
– Restzucker: 6,1 g/l

**Lagerfähigkeit**  
1-2 Jahre

**Weinbeschreibung**  
Duftiger Apfel, etwas weiße Beeren und eine angenehme, dezente Säure, passt immer und überall.

**Serviertemperatur**  
8-10°C

**Speisenbegleitung**  
Kalte Platten, Fisch, Huhn, Schnittkäse

**VK – Einheit:** 0,75lt Flasche  
**VPE – Karton:** 6 x 0,75lt Flasche

**EAN – Code Flasche:** 912001108 012 7  
**EAN – Code Karton:** 912001108 612 9

