

GRÜNER VELTLINER QUALITÄTSWEIN 2022



ALKOHOL: 12,0%
ZUCKER: 1,3 g/l
SÄURE 5,8 g/l

REBSORTE:

Grüner Veltliner

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Duftiger Veltliner mit zarten, saftigen Kernobstnuancen, grüner Birnenschale, sehr feiner Steppenwürze, Quitte und etwas gelber Stachelbeere; geschmeidiges Mundgefühl mit harmonischer Fülle, fein ziseliertes Säurespiel mit lebendiger Struktur, zestiger Bogen, dezente Strohlumenaromatik, sehr charmant und ungemein balanciert.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ob zu Honigmelone mit Schinken, Fisch oder Geflügel – ein Grüner Veltliner rundet jedes Gericht harmonisch ab. Aber auch zu schwierigen Zutaten wie Spargel oder Artischocke lässt er sich wundervoll kombinieren.