

WEIN- EXPERTISE

EDELBAUER GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RESERVE BIO



ART-NR. 61841

ERZEUGER Edelbauer

CHARAKTERISTIK Im Glas Grüngelb mit silbrigen Reflexen. In der Nase Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Zuckermelone mit Zitrusnuancen. Am Gaumen ausgewogener Fruchtsüße und einem feinen Säurebogen.

VERZEHREMPFEHLUNG Ausgezeichnet zur Forelle mit weißem Spargel oder zu Ragout vom Kaninchen.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12° C

REBSORTE(N) Grüner Veltliner

ANBAUGEBIET Kamptal (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 1.00 g/l, Gesamtsäure 4.60 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Stahltank.

LEBENSMITTELVERANTWORTL. Edelbauer, Christoph Edelbauer, im Neuberg, Kremserstraße 86, 3550, Langenlois, Österreich

ABFÜLLER Erzeugerabfüllung Weingut Christoph Edelbauer - A-3550 Langenlois