

WEIN- EXPERTISE

GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN WEINVIERTEL DAC



ART-NR. 62801

CHARAKTERISTIK Mineralisch kühl im Duft mit Noten von Birne und Quitte, etwas Zitrus und Wiesenkräutern. Am Gaumen feine Würze von weißem Pfeffer, zart cremig, die balancierte Säure und der Fruchtschmelz tragen Birnen-Noten lange im Abgang, die alten Reben prägen den vielschichtigen Wein.

SPEISENEMPFEHLUNG Geräucherte Forelle, gegrillte Scampi, Calamari fritti, gebackener Kabeljau, gebackener Karpfen, gegrillter Fisch & Meersfrüchte, Roastbeef, Schweinsbraten, Wiener Schnitzel.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12 °C

REBSORTE(N) Grüner Veltliner

ANBAUGEBIET Weinviertel (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 3.20 g/l, Gesamtsäure 5.70 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Edeltank.

LEBENSMITTELVERANTWORTL. Dürnberg, Neuer Weg 284, 2162, Falkenstein Bei Poysdorf, Österreich

ABFÜLLER Dürnberg Fine Wine GmbH - A-2162 Falkenstein