

WEIN- EXPERTISE

GRÜNER VELTLINER "DREI JUNGE WILDE" NÖ QUW



ART-NR. 23421

ERZEUGER Drei Junge Wilde

CHARAKTERISTIK Dieser Grüne Veltliner besticht durch ein helles Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase lassen sich grüner Apfel und weißer Pfeffer erkennen. Am Gaumen ist er rassig mit einer frischen Säure und einer feinen Frucht.

VERZEHREMPFEHLUNG Zu Vorspeisen und Fisch, sowie zu leichten Hauptspeisen. Er passt sich gut sommerlichen Gerichten an, wie Salaten und hellem Fleisch.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8°-10°C

REBSORTE(N) Grüner Veltliner

ANBAUGEBIET Niederösterreich (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.00 %Vol., Restzucker 3.60 g/l, Gesamtsäure 6.20 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahl

LEBENSMITTELVERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Weinkellerei Aigner GmbH - A-2352 Gumpoldskirchen