

WEIN- EXPERTISE

GRÜNER VELTLINER RESERVE RABENSTEIN WEINV. DAC



ART-NR. 60291

CHARAKTERISTIK Würziger und fruchtiger Duft, unterlegt von Tabak, Pfeffer und röstiger Aromatik. Am Gaumen cremig, dicht und kraftvoll mit Noten von Birne, Ananas und kandierten Limetten. Extraktreich mit lebendiger Mineralik im langen Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Geräucherte Forelle mit Oberskren, Spargelspitzen mit Räucherlachs, geräucherte Gänsebrust, gebratener/ gegrillter Branzino.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12 °C

REBSORTE(N) Grüner Veltliner

ANBAUGEBIET Weinviertel (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 4.10 g/L, Gesamtsäure 5.20 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau in 1.000 und 3.000 l Eichenfässern.

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Durnberg, Neuer Weg 284, 2162, Falkenstein Bei Poysdorf, Österreich

ABFÜLLER Durnberg Fine Wine GmbH - A-2162 Falkenstein