

WEIN- EXPERTISE

GRÜNER VELTLINER RESERVE TRADITION WEINV. DAC MAGN



ART-NR. 61863

CHARAKTERISTIK In der Nase gelbe Äpfel, Grapefruit, Rosenblüten und ein feines Pfefferl, geradlinig und ausdrucksstark am Gaumen. Saftig mit toller Würze und mineralischem Nachhall im langen Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Perfekt zu Fischspezialitäten, von gebratenem Branzino bis zur Forelle, und zu österreichischen Klassikern, wie Tafelspitz und Kalbsschnitzel.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12°C

REBSORTE(N) Grüner Veltliner

ANBAUGEBIET Weinviertel (Österreich)

FLASCHENINHALT 1.50 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 3.80 g/l, Gesamtsäure 4.10 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Edelstahltank und großen Holzfass.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Dürnberg, Neuer Weg 284, 2162, Falkenstein Bei Poysdorf, Österreich

ABFÜLLER Dürnberg Fine Wine GmbH - A-2162 Falkenstein