

Grüner Veltliner Alte Reben

Weinviertel DAC



- Herkunft:** Weinviertel, AUSTRIA
- Terrair, Lage:** Geschützter Südkessel, Humoser lockerer Boden mit Kalkeinmischungen. Die Reben sind im Durchschnitt 25 – 30 Jahre alt.
- Vinifikation:** Nach kurzer Maischestandzeit gepresst, Im Edelstahl auf Temperaturen unter 20 Grad langsam vergoren, bis Februar auf der Feinhefe.
- 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



Qualitätswein

trocken

Alk.: 12,5 % Vol.

Enthält Sulfite

