

EISWEIN Grüner Veltliner

Herkunft:	Niederösterreich, AUSTRIA
Vinifikation:	Mitte Januar werden die gefrorenen Trauben bei minus 11,0 °C geerntet und sofort gepresst. Der Saft wird sanft erwärmt, bis die Gärung beginnt. Die Gärung dauerte bis Anfang Mai. Um die klaren Früchte zu erhalten, erfolgt die Gärung in Edelstahltanks.
Charakteristik:	Helle, goldgelbe, tropische Früchte verbinden sich mit Honig und ergeben einen Wein mit exotischen Aromen und beträchtlicher Intensität und Gewicht. Aufgrund der eleganten Säure ist es so frisch und balanciert, dass es sowohl überwältigend als auch erfrischend ist. Bietet viel Trinkvergnügen und wird sich viele, viele Jahre weiter verbessern.
Speisenempfehlung:	Chinesische Datteln mit Speck, Obstkuchen, Crème Brulée (Vanille), gegrillter Banane, Blauschimmelkäse (Stilton, Gorgonzola) oder einfach nur genießen.
Analytische Werte:	Alk.: 9,0 % Vol. 171,9 g/l Restzucker 8,6 g/l Säure



Qualitätswein

süß

Alk.: 9,0 % Vol.

Enthält Sulfite

