



## AUSLESE Grüner Veltliner

Jahrgang: 2006

Herkunft: Kremstal / Austria - Handverlesen

Bodentyp: Lössboden

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 14,5 % vol

Restzucker: trocken

Säuregehalt: 6,5 g/l

Trinkpotential: bis 2026

### **VERKOSTUNGSNOTIZ:**

Tiefgolden mit grünen Reflexen, cremige Exotik in der Nase nach frischer Brotrinde und Honigmelone duftend, kommt schmeichelnd auf die Zunge und breitet sich dann wuchtig, würzig am Gaumen aus, zart schmelzend im Abgang, erinnernd an dunkle Schokolade mit Marzipanfülle.

### **EMPFEHLUNG ZU:**

Asiatische Gerichte / Desserts / Reife Käsesorten

