

SELEKTION Grüner Veltliner

Jahrgang: 2003

Herkunft: Kremstal / Austria - Handverlesen

Bodentyp: Lössboden

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 14,5 % vol

Restzucker: trocken

Säuregehalt: 5,2 g/l

Trinkpotential: bis 2026

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Weißgoldener Glanzmit grünem Schimmer, tiefe Würznase, elegantes intensives Pfefferl, nach frischen Äpfel und Feuerstein, von kerniger Minerilität, dicht und druckvoll, den Gaumen voll auskleidend, warmherziger Wein mit eindrucksvollem Abgang.

EMPFEHLUNG ZU:

Fleisch / Würzige Speisen / Asiatische Gerichte

