



## grüner veltliner

fumberg privat

2016

### Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,0 % vol  
Restzucker: 2,3 g/l  
Säure: 5,3 g/l

### Weinbeschreibung:

Leuchtendes Strohgelb mit Goldschimmer; zeigt schon im Bukett die hohen Weihen der Reife eines großen Veltliners, brilliert mit fein-hefigen, dunkelgelb-fruchtigen Noten, etwas Dörrobst, Apfelspalten und Nussaromatik ergänzen das Reifeempfinden, von wohlrig-elegantem Würzspiel ergänzt; am Gaumen Einstieg mit cremiger Substanz und tiefgreifender Reife, angenehme Hefenoten mit Trockenfruchtaspekten im Einklang, lang und tief, charaktervoll und inhaltsschwer, zeigt große Klasse, erst am Beginn seiner Entwicklung, tolle Ressourcen.

### Speisenempfehlungen:

Nochmals ist eine kleine Steigerung an Intensität bei den Speisen möglich. Auch asiatisch angehauchte Gerichte, die eine gewisse Schärfe aufweisen bzw. süßsaure Aspekte beinhalten, sind für den Privat durchaus möglich, auszutarieren. Kräftiger Hartkäse und gereifter Rotkultur-Käse sind für den noch jugendlichen Helden ebenfalls kein Problem, und ein klassisches Beuschel freut sich ebenso auf diese Liaison.



WEINGÜTER  
WAGRAM

W  
WAGRAM

