



grüner veltliner

ried essenthal

2019

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,5 % vol
Restzucker: 3,4 g/l
Säure: 5,1 g/l

Weinbeschreibung:

Leuchtendes, gut gedecktes Strohgelb mit Goldschimmer, reife Frucht entströmt dem Glas, gelbe Kernobstnoten, etwas Ringlotten und Nektarinen sowie ein Hauch angetrockneter Apfelspalten, zarte Würzebegleitung mit nussigen Momenten ergänzt das reife Fruchtfurioso am Gaumen wohlig-warmer Einstieg mit Saft und Kraft, mit viel Charakter und noch mehr Nachhaltigkeit, verbreitet in jeder Phase wohldosierte, feurige Fulminanz, kann perfekte Reife mit harmonischen Effekten verbinden, Länge und Tiefgang inkludiert.

Speisenempfehlungen:

Klassischer Begleiter zu gekochtem Rindfleisch (Tafelspitz und Co), traditionelle Wiener Küche, vom Schnitzel bis zum Backendl.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

