grüner veltliner

ried essenthal

wagram DAC

2021

Analytische Werte:

Alkoholgehalt:	13,5 % vol
Restzucker:	1,3 g/l
Säure:	6,1 g/l

Weinbeschreibung:

Leuchtendes, ja strahlendes Strohgelb in jugendlichem Design;
kann von Beginn an die ganze Bandbreite der Kernobstpalette preisgeben, nimmt dazu auch Grapefruit, etwas grünen Spargel und feine Würze mit ins Aromen-Ensemble auf;
der elegante Säurebogen kann von Beginn an am Gaumen den Alkoholgehalt bestens kaschieren, erst im letzten Drittel taucht dann Struktur gebende Wärme auf, je weiter nach hinten, desto mehr kommen zur Frucht auch Würzeeffekte hinzu, um einen anregenden und doch mit harmonischer Spannung versehenen Abgang zu gestalten, ein Versprechen für die Zukunft.

Speisenempfehlungen:

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

WEINGÜTER WAGRAM

WAGRAM

BLAUENSTEINER • Weingut • 3482 Gösing am Wagram, Obere Zeile 12 • Tel/Fax: +43(0)2738 / 2116 www.blauensteiner.com