



grüner veltliner

ried fumberg

wagram ^{DAC}

2021

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Restzucker: 3,3 g/l
Säure: 6,4 g/l

Weinbeschreibung:

Eleganter Glanz mit gelbem und auch goldenem Leuchten;
von Beginn an dominiert die hohe Reife des Grünen Veltliners, gelbe Frucht, zart angetrocknet, gleitet von der Kernobstebene in die Exotik hinüber, ein Hauch von Mango und Nektarinen ergänzt die Apfelaromen; von beeindruckender Extraktsüße am Gaumen eingeleitet, sofort wird mit saftiger Fruchtsäure ein Spannungsbogen aufgebaut, kraftvoll und doch ästhetisch, tiefgründig und doch charmant, finessenreich und charaktervoll präsentiert sich mit Länge und Tiefgang dieser Klasse-Veltliner.

Speisenempfehlungen:

Vielseitig einsetzbar zu kräftigeren Speisen vom Schulterschmelz mit Semmelkren über gebackenen Karpfen mit Mayonnaisesalat bis zu Pilzen (Kalbsfilet mit Morcheln).



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

