



grüner veltliner

fumberg privat

wagram ^{DAC}

2021

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,5 % vol

Restzucker: 2,8 g/l

Säure: 6,1 g/l

Weinbeschreibung:

Noch jugendliches Strohgelb; jugendlich auch im euphorischen Aromenspiel, reife, gelbe Früchte, die von Golden Delicious über etwas Steinobst bis in zart exotische Anteile (Mango und Papaya) hineinreichen und dadurch faszinierende Fruchtvielfalt vermitteln können; zur dunkelgelben Fruchtfülle gesellt sich auch Würze, die sich ebenso reif und wohlig präsentiert, gemahlene Walnuss, aber auch grüne Nuss, die in einen zart vegetabilen Bereich hinübergleiten finalisieren das Geruchsbild; am Gaumen fulminanter Einstieg mit Extrakt-süße und monumentalem Fruchttiefgang, der von Beginn an zu brillieren versteht, kraftvolle Konsistenz, mit Ästhetik inszeniert, wohlige Säure, wie sie ein perfekter Veltlinerjahrgang mitgeben kann, dadurch balanciert und spannend, aber eben auch in jeder Phase reif und tiefgründig, noble Wärme im Nachhall.

Speisenempfehlungen:

Perfekt für Kalbssteak mit Ananasscheiben oder Marille.



WEINGÜTER
WAGRAM

WAGRAM

