



grüner veltliner

ried essenthal

wagram ^{DAC}

2022

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 13 % vol
Restzucker: 1,8 g/l
Säure: 5,2 g/l

Weinbeschreibung:

Weißgelbes, jugendliches Farbdesign, mit Grünreflexen versehen; Lösswürze mit etwas Walnuss wird sofort von Fruchtvielfalt, die sich vor allem im Kernobstbereich bewegt, eingeholt, sympathisches, sorten- und gebietstypisches Geruchsbild; am Gaumen werden all diese Eindrücke lückenlos retronasal fortgesetzt und bestätigt, elegantes Säurebild mit genügend Pikanz, um den wohldosierten Alkohol ausbalancieren zu können, versprüht Esprit mit reifem Hintergrund, etwas unreifere Erdbeeren, Rhabarber und Golden Delicious im Abgang, auf dem besten Weg, zu einem echten Klassiker zu werden.

Speisenempfehlungen:

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



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

