grüner veltliner

ried fumberg

wagram DAC

2022

Analytische Werte:

Alkoholgehalt:	14,0 % vol
Restzucker:	2,8 g/l
Säure:	5,0 g/l

Weinbeschreibung:

Jugendliches Farbdesign, helles Zitrusgelb mit Grünreflexen; noble, reife Frucht entströmt dem Glas, wird auf der einen Seite von reduktiven Fruchtresten bestimmt, auf der anderen Seite lässt reifes Kernobst ein ebenso reifes Sortenbild erwarten; dieses offeriert sich auf beeindruckende Weise auch am Gaumen, noble Säurefinesse schafft die Balance zur Extraktsüße und Fruchtsüße, die Kraft ist wohldosiert, das Feuer gezähmt, die füllige Fulminanz wird stets von einer gewissen Pikanz begleitet, dadurch spannend und tiefschürfend, ein wohliger Dialog aus Würze und Frucht beschließt den langen, charaktervollen Gaumenverlauf, nobler Nachhall in jugendlichem Design.

Speisenempfehlungen:

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

WEINGÜTER WAGRAM

WAGRAM

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