



# grüner veltliner

## ried fumberg privat

wagram <sup>DAC</sup>

2022

### Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,5 % vol  
Restzucker: 4,1 g/l  
Säure: 5,0 g/l

### Weinbeschreibung:

Strohgelbes Farbbild mit Zitrusgelb und Goldschimmer; in der Nase zunächst dezente Intensität mit deutlichem Würzecharakter, etwas nussig und auch fruchtig, Kernobst in reifer Formation, ein Touch von Weihrauch, dazu Gewürzkräuter wie Zitronenthymian, Koriander und weißer Pfeffer; am Gaumen wohlgeformte, athletische Struktur, kraftvolle Textur, präsentiert sich drahtig und gut durchtrainiert, der Würzeffekt setzt sich auf wohlige Weise fort, die Fruchtakzente beginnen sich zu intensivieren, etwas Golden Delicious und getrocknete Apfelspalten sowie ein Touch Hawaii-Ananas, wohligh-cremiger und zartherber Nachhall, in dem sich auch extraktsüße Momente mit einfinden, erst am Beginn seiner Entwicklung.

### Speisenempfehlungen:

In einem Jahr der ideale Foodpairing-Partner für Jakobsmuscheln in brauner Butter sowie zur klassischen heimischen Küche wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz mit Semmelkren.



WEINGÜTER  
WAGRAM

W  
WAGRAM

