



grüner veltliner

fumberg privat

2015

Analytische Werte:

Alkoholgehalt:	14,0 % vol
Restzucker:	3,8 g/l
Säure:	4,9 g/l

Weinbeschreibung:

Elegantes, leuchtendes, etwas tieferes Gelb mit Goldschimmer, noch jugendliche Tönung; in der Nase reife Würze, feine Kräuteruntermalung, eleganter, gelber Fruchthintergrund; am Gaumen entfaltet sich der Reservecharakter voll und ganz, intensiv aber auch in der Sortentypizität, extraktreich, warm und füllig, mit viel Struktur, wohl dosierter Kraft und Wärme ausgestattet, nobel im Verlauf, mit reifem, harmonischem Säurebogen sowie der nötigen Balance, die bei aller Reife auch Trinkfreudigkeit zulässt, langer, substanzreicher Nachhall, toller Speisenbegleiter.

Speisenempfehlungen:

Nochmals ist eine kleine Steigerung an Intensität bei den Speisen möglich. Auch asiatisch angehauchte Gerichte, die eine gewisse Schärfe aufweisen bzw. süßsaure Aspekte beinhalten, sind für den Privat durchaus möglich, auszutarieren. Kräftiger Hartkäse und gereifter Rotkultur-Käse sind für den noch jugendlichen Helden ebenfalls kein Problem, und ein klassisches Beuschel freut sich ebenso auf diese Liaison.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

