



grüner veltliner

fumberg privat

2015

Analytische Werte:

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

Weinbeschreibung:

Leuchtendes Gelb mit strohgoldenen Reflexen;
im Bukett feine Würze und angenehme Hefenoten, feiner, sortentypischer Lösscharakter;
am Gaumen extraktsüßer Einstieg, wohlig, tiefgreifend und formvollendet, wie ein Modellathlet mit Kondition und Ästhetik ausgestattet, kraftvoller Nuss-Frucht-Dialog, der sich bis zum Finish fortsetzt, wohlig-langer Nachhall.

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

