



grüner veltliner

fumberg

2017

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,0 % vol
Restzucker: 4,5 g/l
Säure: 5,3 g/l

Weinbeschreibung:

Elegantes Strohgelb mit goldenem Touch; in der Nase intensive Kräuterwürze mit Bratapfel, Dörrobst und Nussbeteiligung, insgesamt dominieren die Würzefaktoren; am Gaumen kommt die reife Frucht noch mehr zum Tragen, mit wohliger, stets dosierter Wärme und einem harmonischen Kraftfaktor ausgestattet, reife Frucht (gelbe Äpfel, getrocknete Apfelspalten, etwas Melone) und würzige Aspekte werden im langen Nachhall nochmals intensiviert, kraftvolles Finish, deutliche Ressourcen.

Speisenempfehlungen:

Gut geeignet für Gebackenes, Saucengerichte und Pilze (Kalbsfilet mit Frühlingsmorelchen).



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

