



grüner veltliner

fumberg privat

2017

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 15,0 % vol
Restzucker: 2,7 g/l
Säure: 5,1 g/l

Weinbeschreibung:

Leuchtendes Strohgelb mit Goldglanz;
im Bukett reife Frucht, die sich von Kernobst
über Steinobst bis in zart exotische Ebenen
hineinzieht, auch Trockenfruchtnoten tragen
zum großartigen Aromen-Portfolio bei, voll,
reif und nobel ist das Versprechen, das sich
bereits geruchlich manifestiert;
am Gaumen feuriger Einstieg mit viel
Extraktfülle und Fruchtsüße, kraftvoll und
zugleich ästhetisch, mit athletischem Körper
ausgestattet, abermals Fruchttiefgang mit
wohlthuender Aromenvielfalt, Reife und Fülle,
Charakter und Länge, tolle Ressourcen – ver-
eint alles, was ein großer Wein braucht.

Speisenempfehlungen:

Perfekter Partner vor allem für Gebackenes
und Saucengerichte, aber auch zu Pilzgerich-
ten, hellem Fleisch oder sogar Wildgeflügel.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

