grüner veltliner

ried essenthal

2018

Analytische Werte:

Alkoholgehalt:	13,5 % vol
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	4,7 g/l

Weinbeschreibung:

Leuchtendes Strohgelb mit einem Hauch Gold;
in der Nase Kräuternoten und Würze, mit gelbem Kernobst verwoben, dazu ein positiv vegetabiler Touch; zeigt am Gaumen die reife Variante des Veltliners, kann auch hier Würze, Frucht und zarte Vegetabilität in sich vereinen, geschmeidig-cremige Textur, mit harmonischem Druck ausgestattet, wohldosierte Wärme im Abgang.

Speisenempfehlungen:

Klassischer Begleiter zu gekochtem Rindfleisch (Tafelspitz und Co), traditionelle Wiener Küche, vom Schnitzel bis zum Backhendl.

WEINGÜTER WAGRAM

WAGRAM

LEOPOLD **BLAUENSTEINER** • Weingut • 3482 Gösing am Wagram, Obere Zeile 12 • Tel/Fax: +43(0)2738 / 2116 www.blauensteiner.com