



# grüner veltliner

ried fumberg

2018

## Analytische Werte:

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

## Weinbeschreibung:

Strohgelber Glanz mit zarten, gelbgrünen Reflexen;  
die hohe Reife des Veltliners manifestiert sich bereits im Geruch, gedörrtes Obst, Bratapfel, etwas Honigmelone und sogar exotische Anklänge;  
am Gaumen kraftvoller Einstieg, cremig-geschmeidiges, gut strukturiertes Feeling, wohliger Druck wird ausgeübt, trotzdem nicht von einseitiger Kraft und Extraktfülle geprägt, sondern kann auch Balance vermitteln, nobler, langer, charaktvoller Nachhall, weist in die Zukunft, deutliche Ressourcen.

## Speisenempfehlungen:

Vielseitig einsetzbar zu kräftigeren Speisen vom Schulterscherzel mit Semmelkren über gebackenen Karpfen mit Mayonnaisesalat bis zu Pilzen (Kalbsfilet mit Morcheln).



WEINGÜTER  
WAGRAM

W  
WAGRAM

