



grüner veltliner

ried fumberg

2019

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,5 % vol
Restzucker: 4,4 g/l
Säure: 5,1 g/l

Weinbeschreibung:

Leuchtendes, noch immer etwas jugendliches Farbbild; im Bukett wunderschöne Fruchtausprägung, zieht sich von Kernobst aromen über Steinobstfrucht bis in exotische Bereiche hinüber, nur zarter Würzeschleier im Hintergrund; am Gaumen extraktsüßer Einstieg mit wohldosierter Kraft und ästhetischer Wärmeempfindung, baut sich mächtig auf, gestaltet einen fulminanten Geschmacksbogen, kann mit Frucht und immer mehr Würze Sorte und Reife auf beste Weise wiedergeben, großartiges Sortenexemplar mit mächtigen Ressourcen, eigentlich noch viel zu jung, doch das ist ein „Fehler“, der von Monat zu Monat kleiner wird, tolle Investition in die Zukunft.

Speisenempfehlungen:

Wiener Küche, Gebackenes und Saucengerichte, zum Beispiel Zürcher Geschnetzeltes.

93-?



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

