



Grüner Veltliner Smaragd, Bergdistel

Partner-Winzer



Falstaff: 92-94



Region

Wachau/ NÖ

Lage

Urgesteinsboden, Gföhler Gneis, Loibener Kalk

Rebsorte

100 % Grüner Veltliner, Stahltank

Analysewerte

Säure: 5,3 g/l

Alkohol: 14,0 % vol.

Restzucker: 2,4 g/l

Beschreibung

Das Zusammenspiel von Kühle, Reife und Vitalität lässt den Grünen Veltliner finessenreich erstrahlen, die kalkliebende Pflanze Bergdistel ist Namenspatel! Glänzendes Gelbgrün, in der Nase saftige Äpfel, zart floral, feiner Honigtouch, am Gaumen saftig, gelbe Tropenfrucht, schöner Fruchtschmelz, feingliedrige Säurestruktur, mineralischer Nachhall.

Serviervorschlag

6 - 8 °C

Ideal zu Backhenderl, Ente, Gemüse und Pasta. Auch zu Weichkäse oder einfach pur zum genießen!

Lagerfähigkeit

10 Jahre +

Tipp:

Limitiert, solange Vorrat reicht