



Weinviertel DAC Grüner Veltliner



semmler
der wein.bio

Falstaff: 91

BIO

Partner-Winzer

Region

Weinviertel/ NÖ

Lage

Ried Pottschallen, Lössböden

Rebsorte

100 % Grüner Veltliner 2019

Analysewerte

Säure: 5,7 g/l

Alkohol: 12,3 % vol.

Restzucker: 2,6 g/l

Beschreibung

Lössige Böden liefern optimale Voraussetzungen für die handverlesenen Trauben hoher Qualität. Der gebietstypische, animierende und würzige Veltliner hat Aromen reifer Äpfel, Orangenzesten, Pfirsich, lebendiges Bukett. Saftig, elegant, extrakt-süß nach Maracuja und Mandarinen, trocken ausgebaut und hat eine sehr gute Haltbarkeit.

Serviervorschlag

8-10 °C

Sehr gut passend zu Antipasti, Backhenderln und zum Wiener Schnitzerl. Auch zu Weichkäse oder einfach pur zum Genießen!

Haltbarkeit

5 Jahre +

Tipp:

Falstaff-Nr. 4 (von 188): Weinviertel DAC GV 2019