

Grüner Veltliner Traisental DAC 2016

Kostnotiz &
Trinkempfehlung:

Klassische Veltlinerwürze vom Lössboden, Limette und Maracuja. Saftig mit schöner Länge, spritzig und einladend. Ideal bei 8 – 10° C, Grüner Veltliner ist einer der besten Speisenbegleiter: zu Meeresfrüchten, kalten Vorspeisen, zu hellem Fleisch und Fisch in leichten Rahmsaucen, zu vegetarischer Küche.

Lage &
Vinifikation:

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten rund um Nussdorf. händisch geerntet, gerebelt, Maischestandzeit 2 Stunden, danach sofort abgepresst, Gärung im Stahltank bei 19° Celsius.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

12,5 %vol, trocken

