



Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Himmlische Veltliner-Reserve

Beschreibung:

Treffender könnte der Name für diese Reserve-Qualität des Benediktinerstifts Göttweig nicht sein. Die Reben wachsen auf 449 Metern über dem Meeresspiegel – dem Himmel so nah. Die Geschichte des Weinguts lässt sich bis ins Jahr 1083 zurückverfolgen, die Weinbereitung hingegen ist absolut State of the Art. Diese Kombination macht den Grünen Veltliner einzigartig. Fritz Miesbauers Kreation macht einfache Geflügel- und Fischgerichte zu himmlischen Geschmackserlebnissen.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifem Jonagold Apfel, Mirabellengelée und getrockneten gelben Rosenblättern, dahinter Eisenkraut und Kräutersulz. Am explosiven Gaumen mit cremiger Textur, zarte mineralische Akzente, balancierte Rasse und himmlischer Extraktfülle. Im gebündelten aromatischen Finale frisch gepflückte Aprikosen, etwas weisser Pfeffer und erkalteter Grüntee.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Kremstal
Produzent:	Niederösterreich DAC
Ausbau:	5 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0887224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Reserve

Himmel
Niederösterreich DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren