



Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC, Stift Göttweig

Grüner Veltliner mit viel Potenzial

Beschreibung:

Aus der Dorflage «Furth» werden mittelgewichtige Weine vinifiziert, die im Stahltank ausgebaut werden, um die Natürlichkeit der Trauben und deren Herkunft bestmöglich zur Geltung zu bringen. Furth profitiert von verschiedenen mikroklimatischen Bedingungen. Sie bringen die zartwürzige-kühle Luft des Dunkelsteinerwaldes ebenso wie die wärmenden pannonischen Luftmassen und die natürliche Feuchtigkeit des Donauraums. Dazu gesellen sich mannigfaltige geologische Unterschiede, die von schottrigen, sandigen Böden, über Löss und Lehm, bis zu Urgesteinsverwitterungen reichen. Normal wird dieser Grüner Veltliner in den ersten drei Jahren getrunken, wird jedoch nach 4-6 Jahren noch an Potential gewinnen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb. Intensives Marillenbouquet, Quittengelée und erkalteter Grüntee, dahinter frisch geschnittene Küchenkräuter und weisser Pfeffer. Am mittleren Gaumen mit cremiger Textur, stützender Rasse und reifem Extrakt. Im aromatischen Finale mit Weingartenpfirsich und zarten Anflug von Mango.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Kremstal

Produzent: Stift Göttweig

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 1048422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC
Stift Göttweig

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren