



2018 Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

Gefragter Kundenliebling

Beschreibung:

Die Gründung des Stifts Göttweig, dessen imposanter Bau auf einem Hügel gegenüber der niederösterreichischen Stadt Krems liegt, erfolgte durch den Bischof von Passau im Jahr 1083. Insofern ist es nicht verwunderlich, dass ein Engel mit dem Jahr der Gründung das Etikett eines wahrlich göttlichen Grünen Veltliners ziert. Dem Weinmacher Fritz Miesbauer ist eine perfekte Kombination aus Innovation und Tradition gelungen, die jedes herzhaftes Gericht richtig glänzen lässt.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit grünem Schimmer. Intensives Bouquet mit Jonagold, zarte Honingnoten und Mirabellen. Am saftigen Gaumen mit reifem Extrakt und zart stützender Frische. Im aromatischen, mittleren Finale mit Grüntee und Schlüsselblumen.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Kremstal
Produzent:	Weingut Stift Göttweig
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0478518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Göttweiger Berg
Kremstal DAC
Stift Göttweig

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 17/20
Traubensorte(en):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren