2024 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 crèmiger 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
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Kremstal
Produzent:	Stift Göttweig
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	1048424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC
Stift Göttweig

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch