



## Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

Le favori convoité des clients

### **Beschreibung:**

L'Abbaye Göttweig en Basse-Autriche, dont l'imposant bâtiment coiffe une colline en regard de la ville de Krems, a été fondée du temps de l'évêque de Passau en 1083. Il n'est donc pas étonnant qu'un ange et la date de création figurent sur l'étiquette d'un Grüner Veltliner vraiment divin. Le vigneron Friez Miesbauer a réussi une parfaite association d'innovation et de tradition, capable d'embellir n'importe quel plat savoureux.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune-vert clair. Bouquet intense de pomme Jonagold mûre et de nectarine, sur un soupçon de menthe marocaine, de mandarine et de mélisse citronnelle. Bouche juteuse, racée et nerveuse, avec un extrait mûr et un corps élancé. Explosion de fruits jaunes dans la finale aromatique aux notes de thé vert froid et de prairie fleurie.

### **Accompagne idéalement:**

Idéal avec des rissoles, des assiettes froides avec dips, un carpaccio de poisson ou de légumes, ainsi que des entrées légères et des poisson d'eau douce.

### **Servierempfehlung:**

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

**Pays d'origine:** Autriche  
**Sous-région:** Krems  
**Produzent:** Kremstal DAC  
**Vol. alcool:** 12.0%  
**Artikelnummer:** 0478525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner

Göttweiger Berg  
Kremstal DAC

<b>Herkunft:</b>	Autriche
<b>Notation:</b>	Score 17.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.