



2018 Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets verts. Bouquet intense aux notes de Jonagold, de miel et de mirabelles. En bouche, il est juteux avec un extrait mûr et une fraîcheur délicate et soutenue. Des nuances de thé vert et de primevères accompagnent la finale aromatique de moyenne intensité.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Kremstal
Producteur:	Weingut Stift Göttweig
Notation(s):	Score 17/20
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0478518075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Göttweiger Berg
Kremstal DAC
Stift Göttweig

Origine: Autriche
Notation(s): Score 17/20
Traubensorte(en): 100% Grüner Veltliner
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés