



2019 Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

Note de dégustation:

Jaune vif. Séduisant bouquet de Jonagold mûre, avec en arrière nez des mirabelles et de la mélisse. Belle interaction entre la douceur d'extrait et la fraîcheur dansante dans la bouche juteuse. Explosion de fruits jaunes, maracuja et zestes de mandarine dans la finale aromatique. Cet incroyable vin du domaine de l'abbaye de Göttweig, est souple et fondant.

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:	Stift Göttweig
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0478519

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 17.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés