



## 2020 Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

Grüner Veltliner du vigneron de l'année de Falstaff

### Note de dégustation:

Jaune-vert brillant. Bouquet intense de Golden Delicious mûres et de gelée de mirabelles, sur un souffle de menthe marocaine et de mélisse. Palais juteux, extrait mûr, racé et nerveux, corps élancé. Opulence de fruits jaunes dans la finale aromatique aux nuances de thé vert froid et de fleurs des champs.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Kremstal
<b>Producteur:</b>	Stift Göttweig
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0478520

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner

Göttweiger Berg  
Kremstal DAC  
Stift Göttweig

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés