



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

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

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
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