

2020 Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC, Stift Göttweig

Grüner Veltliner à grand potentiel

Description:
Ces vins de poids moyen, élevés en cuves d'acier inoxydable pour préserver le naturel des raisins et interpréter du mieux que possible leur origine, proviennent d'une parcelle du village « Furth ». Furth profite des influences de différents microclimats qui transportent l'air frais légèrement épicé du Dunkelsteinerwald, ainsi que des masses d'air pannoniennes tempérantes et l'humidité naturelle de la région du Danube. Ce à quoi s'ajoute la multitude de différences géologiques des sols, constitués aussi bien de graves, de sable que de loess, d'argile et de roches primaires altérées. En principe, ce Grüner Veltliner se boit au cours des trois premières années, mais il gagne en potentiel après 4 ou 6 ans.
Accompagne idéale:
Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.
Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Kremstal
Producteur:	Stift Göttweig
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	1048420

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC
Stift Göttweig

Origine:	Autriche
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch