



2022 Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

Le favori convoité des clients

Description:

L'Abbaye Göttweig en Basse-Autriche, dont l'imposant bâtiment coiffe une colline en regard de la ville de Krems, a été fondée du temps de l'évêque de Passau en 1083. Il n'est donc pas étonnant qu'un ange et la date de création figurent sur l'étiquette d'un Grüner Veltliner vraiment divin. Le vigneron Friez Miesbauer a réussi une parfaite association d'innovation et de tradition, capable d'embellir n'importe quel plat savoureux.

Note de dégustation:

Jaune-vert clair. Bouquet intense de pomme Jonagold mûre et de nectarine, sur un soupçon de menthe marocaine, de mandarine et de mélisse citronnelle. Bouche juteuse, racée et nerveuse, avec un extrait mûr et un corps élancé. Explosion de fruits jaunes dans la finale aromatique aux notes de thé vert froid et de prairie fleurie.

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 2028
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0478522

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 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés