



2015 PUR Platin

Grüner Veltliner, Wachau, PUR Wein Genuss

Un Smaragd produit par le grand vigneron de la Wachau

Note de dégustation:

Robe jaune vert clair. Son bouquet est concentré et épicé, avec des arômes d'abricot mûr, de tabac blond et d'herbes. Puissant en bouche, avec des tannins prononcés. Macération pelliculaire pendant 18 heures pour plus de corps et de puissance. Minéralité marquée, saveurs de miel d'acacia et de résine en fin de bouche. Grand potentiel d'évolution, a besoin de temps.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wachau
Producteur:	PUR Wein Genuss OG
Notation(s):	Falstaff 94/100
Elaboration:	9 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0825915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

PUR Platin

Grüner Veltliner
Wachau
PUR Wein Genuss

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 94/100
Traubensorte(en):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	9 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés