



Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

L'ambito preferito dai clienti

Beschreibung:

L'Abbazia di Göttweig, in Bassa Austria, il cui imponente edificio corona una collina che domina la città di Krems, fu fondata ai tempi del Vescovo di Passau nel 1083. Non sorprende quindi che un angelo e la data di fondazione compaiano sull'etichetta di un Grüner Veltliner davvero divino. L'enologo Friez Miesbauer ha realizzato un perfetto connubio tra innovazione e tradizione, capace di impreziosire qualsiasi piatto gustoso.

Degustationsnotiz:

Giallo-verde chiaro. Profumo intenso di mela gialla e nettarina mature, con sentori di menta marocchina, mandarino e melissa. Al palato è succoso, vivace e nervoso, con estratto maturo e corpo snello. Esplosione di frutta gialla nel finale aromatico con note di tè verde freddo e prato fiorito.

Ideale con:

Ideale per accompagnare rissoles, piatti freddi con salsine, carpacci di pesce o di verdure, ma anche antipasti leggeri e pesce d'acqua dolce.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Krems

Produzent: Kremstal DAC

Vol. alcolici: 12.0%

Artikelnummer: 0478525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Göttweiger Berg
Kremstal DAC

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.