



Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Una Veltliner Reserve paradisiaca

Descrizione:

Il nome non potrebbe essere più azzeccato per questa riserva dell'abbazia benedettina di Göttweig. Le viti crescono a 449 metri sul livello del mare - così vicine al cielo. La storia della tenuta risale al 1083, mentre oggi la vinificazione è assolutamente all'avanguardia. Questo connubio tra tradizione e modernità rende il Grüner Veltliner unico nel suo genere. La creazione di Fritz Miesbauer trasforma semplici piatti a base di pollame e pesce in esperienze gustative paradisiache e costituisce una piacevole sosta nella splendida Bassa Austria.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Incantevole bouquet di mela gialla, gelatina di prugne mirabelle e petali di rosa gialla essiccati, con note di verbena e salamoia di erbe. Al palato è esplosivo e vivace, con una consistenza cremosa, delicati accenti minerali, fine equilibrio e una divina ricchezza di estratto. Le albicocche segnano il finale aromatico e concentrato, con note di pepe bianco e tè verde freddo.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Kremstal

Produttore: Niederösterreich DAC

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Numero articolo: 0887225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Reserve

Himmel
Niederösterreich DAC

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.