



Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Beschreibung:

non potrebbe essere più appropriato
per questa qualità di riserva dell'Abbazia benedettina di Göttweig. Le viti crescono a
449 metri sul livello del mare
, così vicine al cielo. La
storia della cantina può essere
fatta risalire all'anno 1083,
mentre la vinificazione
è assolutamente all'avanguardia. Questa combinazione rende il
Grünen Veltliner unico. La creazione di Fritz
Miesbauer trasforma semplici
piatti di pollame e pesce
in esperienze di gusto paradisiache.

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.

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.

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Krems

Produzent: Niederösterreich DAC

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0887224

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:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi