



Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC, Stift Göttweig

Grüner Veltliner con grandi potenzialità

Beschreibung:

Questi vini di medio peso, maturati in vasche di acciaio inox per preservare la naturalezza delle uve e interpretare al meglio la loro origine, provengono da una parcella del villaggio di Furth. Furth beneficia delle influenze di diversi microclimi, che portano l'aria fresca e leggermente speziata del Dunkelsteinerwald, così come le masse d'aria temperate della Pannonia e l'umidità naturale della regione del Danubio. A ciò si aggiunge la moltitudine di differenze geologiche dei terreni, che vanno dalla ghiaia e dalla sabbia al loess, all'argilla e alle rocce primarie esposte agli agenti atmosferici. In linea di massima, questo Grüner Veltliner dovrebbe essere bevuto entro i primi tre anni, ma il suo potenziale aumenta dopo 4 o 6 anni.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante. Profumo intenso di albicocche, gelatina di mele cotogne e tè verde freddo, con note di erbe fresche tritate e pepe bianco. Consistenza cremosa e vivace, estratto maturo a metà palato. Finale aromatico con note di pesca di vite e un delicato tocco di mango.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Krems

Produttore: Stift Göttweig

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 1048422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC
Stift Göttweig

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi