



## 2017 Grüner Veltliner

Schreck, Clemens Strobl

Schrecken Sie nicht davor zurück, den Schreck zu probieren

**Nota di degustazione:**

Leuchtendes Gelbgrün. Duftige Marille und Grünteeextrakt, dahinter geröstete Haselnuss und Mandarine. Am saftigen Gaumen mit reifem Extrakt und leicht, salzigem Touch. Im aromatischen Finale mit Apfelschalen und Karambole.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Austria                       |
| <b>Regione:</b>             | Bassa Austria                 |
| <b>Sottoregione:</b>        | Wagram                        |
| <b>Produttore:</b>          | Weinmanufaktur Clemens Strobl |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 19/20                   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 10 Monate im Stahltank        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                        |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2026                |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Grüner Veltliner         |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0982817                       |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner**

Schreck  
Clemens Strobl

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Austria                         |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 19/20                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Grüner Veltliner           |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2026                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 10 Monate im Stahltank          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |