



2019 Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC, Stift Göttweig

Grüner Veltliner mit viel Potenzial

Descrizione del vino:

Aus der Dorflage «Furth» werden mittelgewichtige Weine vinifiziert, die im Stahltank ausgebaut werden, um die Natürlichkeit der Trauben und deren Herkunft bestmöglich zur Geltung zu bringen. Furth profitiert von verschiedenen mikroklimatischen Bedingungen. Sie bringen die zartwürzige-kühle Luft des Dunkelsteinerwaldes ebenso wie die wärmenden pannonischen Luftmassen und die natürliche Feuchtigkeit des Donauraums. Dazu gesellen sich mannigfaltige geologische Unterschiede, die von schottrigen, sandigen Böden, über Löss und Lehm, bis zu Urgesteinsverwitterungen reichen. Normal wird dieser Grüner Veltliner in den ersten drei Jahren getrunken, wird jedoch nach 4-6 Jahren noch an Potential gewinnen.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Kremstal
Produttore:	Stift Göttweig
Valutazioni:	
Vinificazione:	im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	1048419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC
Stift Göttweig

Origine:	Austria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren