



2020 Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

Il Grüner Veltliner del vigneron dell'anno di Falstaff

Descrizione del vino:

L'Abbazia di Göttweig, in Bassa Austria, il cui imponente edificio si trova su una collina che domina la città di Krems, fu fondata ai tempi del Vescovo di Passau nel 1083. Non sorprende quindi che un angelo e la data di fondazione compaiano sull'etichetta di un Grüner Veltliner davvero divino. L'enologo Friez Miesbauer ha realizzato un perfetto connubio tra innovazione e tradizione, capace di impreziosire qualsiasi piatto gustoso.

Nota di degustazione:

Giallo-verde brillante. Profumo intenso di more Golden Delicious e gelatina di prugne mirabelle, con sentori di menta marocchina e melissa. Palato succoso, estratto maturo e vivace, corpo snello. Frutta gialla opulenta nel finale aromatico con note di tè verde freddo e fiori di campo.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare rissoles, piatti freddi con salsine, carpacci di pesce o di verdure, ma anche antipasti leggeri e pesce d'acqua dolce. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	AT
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Kremstal
Produttore:	Stift Göttweig
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0478520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Göttweiger Berg
Kremstal DAC
Stift Göttweig

Origine:	AT
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi