



2020 Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC, Stift Göttweig

Grüner Veltliner mit viel Potenzial

Descrizione del vino:

Der ideale Wein zur österreichischen Küche. Er passt aber auch sehr gut zur würzigen, fernöstlichen Küche. Probieren Sie diesen Wein zu Vorspeisen, gebackenen Speisen und asiatischen Gerichten. Normalerweise wird dieser GV in den ersten drei Jahren nach der Füllung bei 10 – 12 ° Celsius getrunken, er wird jedoch auch nach 4-6 Jahren noch an Potenzial gewinnen.

Abbinamenti:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

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:	1048420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC
Stift Göttweig

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