



2021 Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC, Stift Göttweig

Grüner Veltliner con grandi potenzialità

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	AT
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Kremstal
Produttore:	Stift Göttweig
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	1048421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC
Stift Göttweig

Origine:	AT
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi