



2022 Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

L'ambito preferito dai clienti

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:

(st) Colore giallo-verde chiaro. Profumo intenso di mela gialla matura, nettarina e un accenno di menta marocchina, seguito da mandarino e melissa. Palato succoso con estratto maturo, corsa fine e nervosa e corpo snello. Un finale aromatico con un cesto di frutta gialla, tè verde freddo e un prato di fiori.

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:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Kremstal
Produttore:	Stift Göttweig
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0478522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

Göttweiger Berg
Kremstal DAC
Stift Göttweig

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi