



2022 Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Superbo Veltliner da una delle più antiche tenute austriache

Descrizione del vino:

Himmel", che significa "cielo", è il nome più appropriato per questo vino di riserva ottenuto da viti coltivate nell'abbazia benedettina di Stift Göttweig, a 449 metri di altezza. La storia della tenuta risale al 1083, mentre il processo di vinificazione è all'avanguardia della tecnologia. Il risultato è un Grüner Veltliner unico. Questa creazione di Fritz Miesbauer trasforma i più semplici piatti di pollame o pesce in divine esperienze di gusto.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con sfumature verdi. Una nota di verbena ravviva il bouquet tipico di questo vitigno, con note di prugne gialle, Granny Smith e foglie di rosa appassite. L'attacco morbido lascia spazio a vivaci aromi agrumati di mandarino e lime, che si fondono magnificamente con gli accenti minerali, su un accenno di pepe bianco, molto armonioso e pieno di temperamento; finale complesso.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	AT
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Kremstal
Produttore:	Stift Göttweig
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0887222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Reserve

Himmel
Niederösterreich DAC
Stift Göttweig

Origine:	AT
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi