



2023 Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

"Nomen est omen"

Descrizione del vino:

Un vino di riserva ottenuto da viti coltivate nell'abbazia benedettina di Stift Göttweig, a 449 metri sul livello del mare, e battezzato "Himmel", che significa "cielo": nessun altro nome potrebbe essere più appropriato. La tenuta, la cui storia risale al 1083, è una delle più antiche dell'Austria. Qui Fritz Miesbauer dimostra alla perfezione che l'innovazione può andare di pari passo con la tradizione. Un accompagnamento particolarmente divino per un pasto abbondante.

Nota di degustazione:

(st) Giallo chiaro con riflessi verde lime. Bouquet ammaliante di mela gialla matura, gelatina di prugne mirabelle e petali di rosa gialla essiccati, seguiti da verbena ed essenza di erbe. Al palato è esplosivo, con una consistenza cremosa, delicati accenti minerali, una corsa equilibrata e una pienezza di estratto celestiale. Albicocche appena colte, pepe bianco e tè verde freddo sul finale aromatico e concentrato.

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:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Kremstal
Produttore:	Stift Göttweig
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0887223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Reserve

Himmel
Niederösterreich DAC
Stift Göttweig

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi