



## 2017 Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

Gefragter Kundenliebling

### Descrizione del vino:

Die Gründung des Stifts Göttweig, dessen imposanter Bau auf einem Hügel gegenüber der niederösterreichischen Stadt Krems liegt, geht zurück auf den Bischof von Passau im Jahr 1083. Insofern ist es nicht verwunderlich, dass ein Engel mit dem Jahr der Gründung das Etikett eines wahrlich göttlichen Grünen Veltliners ziert. Dem Weinmacher Fritz Miesbauer ist eine perfekte Kombination aus Innovation und Tradition gelungen, die jedes herzhaftes Gericht aufwertet.

### Nota di degustazione:

Helles Gelb mit grünem Schimmer. Duftiges Bouquet nach rotem Apfel, dahinter Aprikosen und Zitronenmelisse. Am schlanken Gaumen mit stützender, anregender, fein pfeffriger Frische und reifem Extrakt. Im eleganten Finale Mandarine, Bienenwachs und eine edle Salznote.

### Abbinamenti:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Kremstal
<b>Produttore:</b>	Stift Göttweig
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	in Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Numero di articolo:</b>	0478517

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner**

Göttweiger Berg  
Kremstal DAC  
Stift Göttweig

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren