



## 2024 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

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Kremstal
<b>Produttore:</b>	Stift Göttweig
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Numero di articolo:</b>	1048424

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner**

Furth Kremstal DAC  
Stift Göttweig

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi