



## 2024 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 corona 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:

Giallo-verde chiaro. Profumo intenso di mela gialla e nettarina mature, con sentori di menta marocchina, mandarino e melissa. Al palato è succoso, vivace e nervoso, con estratto maturo e corpo snello. Esplosione di frutta gialla nel finale aromatico con note di tè verde freddo e prato fiorito.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Kremstal
<b>Produttore:</b>	Stift Göttweig
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Numero di articolo:</b>	0478524

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Grüner Veltliner

Göttweiger Berg  
Kremstal DAC  
Stift Göttweig

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2030
<b>Viticoltura:</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