



GRÜNER VELTLINER BEERENAUSLESE 2017

ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 164,5 g/l
SÄURE: 7,3 g/l

REBSORTE:
Grüner Veltliner

VINIFIZIERUNG:
Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
In der Nase ausgesprochen anregende Melange von Orangenzesten, Mirabellen und Wacholderbeeren, Weingartenpfirsiche, grüner Tee, sehr direkt, feurig-aromatisch, kernige Fruchtindrücke am Gaumen, Steinobstgelee und Agrumen, kühle Ader, tolle Saftigkeit, süß-herbe Würze zieht bis in lange Finale.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Dessert mit tropischen Früchten, Topfenkuchen, Creme Brulee, weiche Käse