

Grüner Veltliner Fuchsenberg 2023

Sorte: Grüner Veltliner
Herkunft: Weinviertel
Lage: Fuchsenberg
Boden: Verwitterungsboden mit hohem Sandanteil
Alter Rebstöcke: 35 Jahre
Gärung/Ausbau: gekühlte Gärung in Edelstahltanks

Analyse:
Alkohol: 13,5 Vol%
Restzucker: 2 g / l
Säure: 5,3 ‰

Beschreibung: fruchtige Nase, an gelbe Äpfel und Birnen erinnernd, exotische Noten spürbar, am Gaumen fruchtig und würzig, voller, geschmeidiger Körper, langer Abgang mit mineralischem Nachklang
gutes Reifepotential, perfekter Speisebegleiter

Serviervorschlag: Wir empfehlen ~10°C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse zum Ausdruck
Passt besonders gut zu hellem Fleisch, Fisch und Käse.

Trinkreife: 4 - 5 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss
Prüfnummer: N6749/24

