

SOHM & KRACHER



2018 Qualitätswein Grüner Veltliner

>>Single Vineyard<<

REBSORTE	100% Grüner Veltliner
RESTSÜSSE	1,1 g/l
SÄURE	4,7 g/l
ALKOHOL	13,5 %vol
VINIFIKATION	Im großen Holzfass vergoren und 54 Monate lang gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Grüngelb, Silberreflexe. Dezente Nuancen von Apfelschalen. Kraftvoll, feine veltliner Würze, dezente Extraktsüße, würziger Touch, im Nachhall exotische Frucht, im Abgang gelbe Ringlotten
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Kalbssteak, gebratene Meeresfrüchte, Frischkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C