



2018 Qualitätswein Grüner Veltliner

>>St. Georg<<

REBSORTE(N)	100% Grüner Veltliner
RESTSÜSSE	1 g/l
SÄURE	6,2 g/l
ALKOHOL	13 %vol
VINIFIKATION	Im großen Holzfass vergoren und 48 Monate lang gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Grüngelb. Würzige Veltliner Nase, reife Apelfrucht, zarte Kräuteraromatik und etwas exotik, unterlegt mit Zitrusaromen. Saftig, elegante Textur, feine Extraktsüße, lebendige Säurestruktur, im Nachhall zart nach Zitrusfrucht, reife Birnen- und Apelfrucht und weißer Pfeffer im Abgang.
SPEISENEMPFEHLUNG	Kürbisravioli, Quiche Lorraine, Wiener Schnitzel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C