

SOHM & KRACHER



2022 Qualitätswein Grüner Veltliner

>>Alte Reben<<

REBSORTE	100% Grüner Veltliner
RETSÜSSE	2,3 g/l
SÄURE	6,8 g/l
ALKOHOL	13 %vol
VINIFIKATION	50% im Stahltank und 50 % in gebrauchtem Barrique ausgebaut
CHARAKTERISTIK	Helles Grüngelb. Mit einem Hauch von Lindenblüten, unterlegt mit gelber Apfelfrucht, zart nach Heublumen und Mango. Saftig, elegante Textur, feine Extraktsüße, lebendige Struktur, im Nachhall zart nach Orangen, reife Birnenfrucht und weißer Pfeffer im Abgang.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gebratener Zander mit Gemüse, Blanchierte Hühnerbrust, Melone mit Rohschinken
TRINKTEMPERATUR	10-12° C