



GRÜNER VELTLINER 2025



Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 13,0%
Rebsorte: Grüner Veltliner
Qualitätsstufe: Qualitätswein

CHARAKTERISTIK

Einnehmend frisches Bukett nach Arnika und Sonnenblumen, frischer gelber Apfel neben junger Marille und eine begleitend, duftige Würznote; zart cremig, balancierte Fülle, animierend und ausgewogen mit feinem Säurestrang, duftige Kräuter im Finale.

VINIFIZIERUNG

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

UNSERE EMPFEHLUNG

Ob zu Honigmelone mit Schinken, Fisch oder Geflügel – ein Grüner Veltliner rundet jedes Gericht harmonisch ab. Aber auch zu schwierigen Zutaten wie Spargel oder Artischocke lässt er sich wundervoll kombinieren.

stay

sweet