



## Grüner Veltliner

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Kamptal

**Produzent:** (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 100% Grüner Veltliner

**Artikelnummer:** 1525418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)  
(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

|                       |                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Österreich                                    |
| <b>Ratings:</b>       | Falstaff 96/100, A La Carte Guide 2018 95/100 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Grüner Veltliner                         |
| <b>Ausbau:</b>        | 8 Monate im Barrique                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                         |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren               |