

Grüner Veltliner Federspiel

Ried Kollmitz, Wachau DAC, Domäne Wachau

Südhang mit Charakter - Würze und Frucht in Harmonie

Beschreibung:

Als Federspiel werden Weine in der Wachau bezeichnet, die eine besonders rassige Eleganz mitbringen. Und damit kann dieser Grüne Veltliner aufwarten. Feine Blüten und getrocknete Kräuter in der Nase, schöne gelbe Frucht, am Gaumen dann toll balanciert, vielschichtig und eine lebendige Säure mit einem langanhaltenden Abgang. Man merkt, dass sich die Rebsorte in der Lage Kollmitz besonders wohlfühlt und perfekt ausreifen konnte.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Wachau

Produzent: Wachau DAC

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 1237424



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Federspiel

Ried Kollmitz
Wachau DAC

Herkunft: Österreich
Ratings: Falstaff 93/100/100, Parker 90/100/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.