



Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig

Gefragter Kundenliebling

Beschreibung:

Die Gründung des Stifts Göttweig, dessen imposanter Bau auf einem Hügel gegenüber der niederösterreichischen Stadt Krems liegt, geht zurück auf den Bischof von Passau im Jahr 1083. Insofern ist es nicht verwunderlich, dass ein Engel mit dem Jahr der Gründung das Etikett eines wahrlich göttlichen Grünen Veltliners ziert. Dem Weinmacher Fritz Miesbauer ist eine perfekte Kombination aus Innovation und Tradition gelungen, die jedes herzhaftes Gericht aufwertet.

Aromenprofil:

(st) Helles Gelbgrün. Intensives Bouquet nach reifem Jonagold Apfel, Nektarine und ein Hauch Marokkominze dahinter Mandarine und Zitronenmelisse. Am saftigen Gaumen mit reifem Extrakt, fein nerviger Rasse und schlankem Körper. Im aromatischen Finale mit einem Korb gelber Früchte, erhalteter Grüntee und Blumenwiese.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Kremstal

Produzent: Kremstal DAC

Alkoholgehalt: 12.0%

Artikelnummer: 0478525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Göttweiger Berg
Kremstal DAC

Herkunft: Österreich
Ratings: Score 17.5/20
Alkoholgehalt: 12.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.