



2020 Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC, Stift Göttweig

Grüner Veltliner mit viel Potenzial

Beschreibung:

Der ideale Wein zur österreichischen Küche. Er passt aber auch sehr gut zur würzigen, fernöstlichen Küche. Probieren Sie diesen Wein zu Vorspeisen, gebackenen Speisen und asiatischen Gerichten. Normalerweise wird dieser GV in den ersten drei Jahren nach der Füllung bei 10 – 12 ° Celsius getrunken, er wird jedoch auch nach 4-6 Jahren noch an Potenzial gewinnen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Kremstal
Produzent:	Stift Göttweig
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	1048420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC
Stift Göttweig

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren