



2022 Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC, Stift Göttweig

Grüner Veltliner mit viel Potenzial

Beschreibung:

Aus der Dorflage «Furth» werden mittelmittlere Weine vinifiziert, die im Stahltank ausgebaut werden, um die Natürlichkeit der Trauben und deren Herkunft bestmöglich zur Geltung zu bringen. Furth profitiert von verschiedenen mikroklimatischen Bedingungen. Sie bringen die zartwürzige-kühle Luft des Dunkelsteinerwaldes ebenso wie die wärmenden pannonischen Luftmassen und die natürliche Feuchtigkeit des Donauraums. Dazu gesellen sich mannigfaltige geologische Unterschiede, die von schottrigen, sandigen Böden, über Löss und Lehm, bis zu Urgesteinsverwitterungen reichen. Normal wird dieser Grüner Veltliner in den ersten drei Jahren getrunken, wird jedoch nach 4-6 Jahren noch an Potential 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):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	1048422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

Furth Kremstal DAC
Stift Göttweig

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren