



2023 Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Ein komplexer und harmonischer Jahrgang mit viel Charme

Beschreibung:

Die Reserve-Qualität aus Reben des Benediktinerstifts Göttweig auf 449 m Höhe: Treffender könnte der Name nicht sein. Das Gut, dessen Geschichte sich bis ins Jahr 1083 zurückverfolgen lässt, ist eines der ältesten Österreichs. Fritz Miesbauer beweist hier die perfekte Kombination aus Innovation und Tradition. Himmlisch übrigens besonders zu herzhaftem Essen.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifem Jonagold Apfel, Mirabellengelee und getrockneten gelben Rosenblättern, dahinter Eisenkraut und Kräutersulz. Am explosiven Gaumen mit cremiger Textur, zarte mineralische Akzente, balancierte Rasse und himmlischer Extraktfülle. Im gebündelten aromatischen Finale frisch gepflückte Aprikosen, etwas weißer Pfeffer und erkalteter Grüntee.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Kremstal
Produzent:	Stift Göttweig
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0887223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Reserve

Himmel
Niederösterreich DAC
Stift Göttweig

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren