

Preis: CHF 20.70

75.0 cl.



Wein:	2005 GrÄ¼ner Veltliner Fass 4
Land:	Ä¼sterreich
Region:	NiederÄ¼sterreich
Bereich:	Wagram
Klassifikation:	
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorte:	GrÄ¼ner Veltliner
Art:	Weisswein
Typ:	Gehaltvolle, krÄ¼ftige und wÄ¼rzige Weissweine
Passt zu:	Raffinierten Vorspeisen, Fischen, MeeresfrÄ¼chten, GeflÄ¼gel und weissem Fleisch, vegetarischen Gerichten. Sehr gut auch zu Weich- und HartkÄ¼sen.
Service:	GekÄ¼hlt bei 10 - 12 Grad servieren.
LagerfÄ¼higkeit:	2 - 4 Jahre.
Genussreife:	Ab jetzt, lÄ¼ngere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Strahlendes Gelb mit GrÄ¼nreflexen. Aroma intensiv nach grÄ¼nen Ä¼pfeln, dann eher noch verhalten Staub- und Vanillezucker-AnklÄ¼nge, Zitrustouch und wieder Apfel und Traubenzucker. Am Gaumen Fortsetzung der DufteindrÄ¼cke, fruchtsÄ¼ss, dann zarte Herbe, trockene Eleganz mit WÄ¼rme und dosierter Kraft, Frucht-WÄ¼rze-Dialog, langes, prÄ¼gnantes Finish mit fordernden Elementen.
Bewertung:	Falstaff 90 / 100
Produzent:	Weingut Bernhard Ott