

Preis: CHF 20.70

75.0 cl.



Wein:	2006 Grüner Veltliner Fass 4
Land:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Bereich:	Wagram
Klassifikation:	
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Art:	Weisswein
Typ:	Gehaltvolle, kräftige und würzige Weissweine
Passt zu:	Raffinierten Vorspeisen, Fischen, Meeresfrüchten, Geflügel und weissem Fleisch, vegetarischen Gerichten. Sehr gut auch zu Weich- und Hartkäsen.
Service:	Gekühlt bei 10 - 12 Grad servieren.
Lagerfähigkeit:	2 - 4 Jahre.
Genussreife:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Strahlendes Gelb mit Grünreflexen. Aroma intensiv nach grünen Äpfeln, dann eher noch verhalten Staub- und Vanillezucker-Anklänge, Zitrustouch und wieder Apfel und Traubenzucker. Am Gaumen Fortsetzung der Dufteindrücke, fruchtsüss, dann zarte Herbe, trockene Eleganz mit Wärme und dosierter Kraft, Frucht-Würze-Dialog, langes, prägnantes Finish mit fordernden Elementen.
Produzent:	Weingut Bernhard Ott