

Preis: CHF 17.20

75.0 cl.



| | |
|---------------------------|--|
| Wein: | 2008 Grüner Veltliner vom Urgestein |
| Land: | Österreich |
| Region: | Niederösterreich |
| Bereich: | Kremstal |
| Klassifikation: | |
| Volumenprozent: | 12.5 % |
| Traubensorte: | Grüner Veltliner |
| Art: | Weisswein |
| Typ: | Leichte frische und fruchtige Weissweine |
| Passt zu: | Leichten Vorspeisen, Salaten, gedünstetem Fisch, Muscheln, Pasteten sowie zu Currygerichten. Ideal natürlich zum Aperitif. |
| Service: | Gut gekühlt bei 8 - 10 Grad servieren. |
| Lagerfähigkeit: | 1 - 3 Jahre. |
| Genussreife: | Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend. |
| Degustation Notiz: | Helles Goldgelb. Aroma von Zitrus aller Spielarten mit einem Hauch Grapefruit und einem zarten Rieslinganklang. Am Gaumen sehr gut balanciert, ein Wein mit Finesse, lang anhaltend am Gaumen, legt im Glas noch zu, ein Genuss zu Fisch, hellem Fleisch und nicht allzu würzigen Speisen. |
| Produzent: | Weingut Franz Türk |