

ROSSHIMMEL Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve

Jahrgang: 2019 / 2018 / 2017

Herkunft: Kremstal / Austria - Handverlesen

Bodentyp: Schottiger Tonboden

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 14,5 % vol

Restzucker: trocken

Säuregehalt: 4,8 g/l

Trinkpotential: bis 2026

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Zartgoldener Schimmer, junge Wiesenkräuter in der Nase, nach frischem Honigbrot mit Anis verfeinert, kommt kraftvoll mit tiefer Würze am Gaumen, die mit einer elegant schmeichelnden Fruchtsüße und Mineralität hinterlegt ist.

EMPFEHLUNG ZU:

Fleisch / Sushi / Würzige Speisen

