

## > GRAND RESERVE < GRÜNER VELTLINER

Herkunft: Kremstal / Austria - Handverlesen

Bodentyp: Schottiger Tonboden

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 14,5 % vol

Restzucker: trocken

Säuregehalt: 5,8 g/l

### **VERKOSTUNGSNOTIZ:**

Unser charaktvoller Grüner Veltliner >Grande Reserve< wurde im Barriquefass auf der Feinhefe 14 Monate ausgebaut. Zartes Gold glänzt im Glas; im Bukett reife gelbe Tropenfrüchte in tiefer, vollendeter Form, dazu ein Hauch von eleganter Tabak-Holz-Würze, vielschichtig und komplex; am Gaumen wohliger Tiefgang mit zarten Karamell-Nuancen gepaart mit dezenten Rumrosinen & Bourbon Vanille, von eher harmonischer Kraft geprägt, nobel und lang bei cremiger Textur, vinifizierte Eleganz in internationalem Look, zum Schluss noch wohltuende Wärme im Abgang, beginnt fast ein wenig unspektakulär, intensiviert sich auf grandiose Weise und steigert sich gewaltig, tolle Ressourcen.

### **EMPFEHLUNG ZU:**

Alle Anlässe.

