

kalmuck®

WACHAU

Sorte: Grüner Veltliner

Kategorie: Federspiel

Jahrgang: 2017

Boden und Herkunft: Terrassenweingärten am linken Donauufer von Spitz bis Loiben.

Vinifizierung: Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe.

Analyse: Alkohol 12,5%vol, trocken

Weinbeschreibung von

Weinprofessor Bernulf Bruckner:

Ein sehr ausdrucksstarker Grüner Veltliner mit leicht kräutrigen Noten und einem Hauch von Melisse und grünem Apfel. Saftige, gelbfruchtige Mitte und schöner runder Abgang. Kompakt und extraktreich. Bietet Trinkvergnügen pur!

Speiseempfehlung: perfekt zu Fisch, weißes Fleisch oder einfach solo.

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 10-12°C

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre

