grüner veltliner

ried fumberg

2020

Analytische Werte:

Alkoholgehalt:	14,0 % vol
Restzucker:	2,8 g/l
Säure:	5,7 g/l

Weinbeschreibung:

Lage: durchgehend gelber Löss, Terrassenlandschaft abfallend zur Riede Gmirk (von ca. 300 auf ca. 250 Meter Seehöhe), Südausrichtung
Leuchtendes Gelb mit jugendlichen Reflexen und goldenem Schimmer;
feine, reife Würzetöne mit nussigen Aspekten und weißem Pfeffer sowie subtilem, gelbem Fruchthintergrund bestimmen den gesamten Geruchspart;
am Gaumen kraftvolle Noblesse beim Einstieg, schafft die „Quadratur des Fumberg-Kreises", indem reife Säure zur Balance beiträgt, dadurch vibrierende Spannung und elegante, tiefschürfende Struktur, ein Hauch von Extraktsüße und angenehme, wohldosierte Wärme beschließen den reifen Veltlinerreigen, deutliche Ressourcen.

Speisenempfehlungen:

Vielseitig einsetzbar zu kräftigeren Speisen vom Schulterscherzel mit Semmelkren über gebackenen Karpfen mit Mayonnaisesalat bis zu Pilzen (Kalbsfilet mit Morcheln).

WEINGÜTER WAGRAM

WAGRAM

BLAUENSTEINER • Weingut • 3482 Gösing am Wagram, Obere Zeile 12 • Tel/Fax: +43(0)2738 / 2116 www.blauensteiner.com