



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 Schulerschmelz mit Semmelkren über gebackenen Karpfen mit Mayonnaisesalat bis zu Pilzen (Kalbsfilet mit Morcheln).



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

