



grüner veltliner

ried wilbling

2020

Analytische Werte:

Alkoholgehalt:	12,5 % vol
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	6,2 g/l

Weinbeschreibung:

Lage: sehr heller, gelber Löss, höchstgelegene Lage im Betrieb auf ca. 350 Meter Seehöhe mit SO-Ausrichtung, flächenmäßig größere Anlage („Möglichkeit zu experimentieren“)

Helleres Strohgelb mit grünlichem Schimmer;

in der Nase von Kernobst dominiert, Klarapfel, etwas grüner Apfel und Golden Delicious, mit Quittenanteilen ergänzt, dazu ein Hauch von Zitrusnuancierung;

am Gaumen saftige Fruchtsäure in burchikosem, keckem Gewand, animierend, abermals werden Zitrusnoten und Kernobstaromen aktiviert, zarter Würzeschleier tritt hinzu, elegantes „Welter- bis Mittelgewicht“, zeigt sich sommer- und terrassentauglich, in jedem Fall ein echter Klassiker.

Speisenempfehlungen:

Passt zu Vorspeisen, aber auch zu eleganten Fischgerichten und Schweinsfilet.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

