



grüner veltliner

fumberg privat

2020

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,5 % vol

Restzucker: 4,7 g/l

Säure: 5,5 g/l

Weinbeschreibung:

Dezentes, noch jugendliches Strohgelb; im Bukett euphorisches Fruchtbild mit Kernobstdominanz, Golden Delicious, unterlegt von dezenter Kräuterwürze, dazu auch gelbe Steinobstnoten und ein Hauch Exotik, mit der hohen Reife des Grünen Veltliners ausgestattet;

am Gaumen von Extraktsüße und Fulminanz eingeleitet, von wohliger Wärme umgarnt, mit Fruchtspiel und Würzeanteilen sowie perfekter Reife versehen, lang, tief und inhaltsschwer, großartige Persistence und Entwicklungsfähigkeit für viele Jahre, am Beginn einer großartigen Karriere.

Speisenempfehlungen:

Perfekter Partner vor allem für Gebackenes und Saucengerichte, aber auch zu Pilzgerichten, hellem Fleisch oder sogar Wildgeflügel.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

