



## grüner veltliner

ried essenthal

2019

### Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,5 % vol  
Restzucker: 3,4 g/l  
Säure: 5,1 g/l

### Weinbeschreibung:

Leuchtendes, gut gedecktes Strohgelb mit Goldschimmer, reife Frucht entströmt dem Glas, gelbe Kernobstnoten, etwas Ringlotten und Nektarinen sowie ein Hauch angetrockneter Apfelspalten, zarte Würzebegleitung mit nussigen Momenten ergänzt das reife Fruchtfurioso am Gaumen wohliger-warmer Einstieg mit Saft und Kraft, mit viel Charakter und noch mehr Nachhaltigkeit, verbreitet in jeder Phase wohldosierte, feurige Fulminanz, kann perfekte Reife mit harmonischen Effekten verbinden, Länge und Tiefgang inkludiert.

### Speisenempfehlungen:

Verlangt schon Kräftigeres, zum Beispiel gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz, Schulterscherzel mit Semmelkren), Gebackenes (vom Hendl bis zum Wiener Schnitzel), aber auch Pilzgerichte oder Filet vom Kalb und Schwein passen perfekt.



WEINGÜTER  
WAGRAM

W  
WAGRAM

