



grüner veltliner

fumberg privat

2018

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,0 % vol
Restzucker: 2,7 g/l
Säure: 5,1 g/l

Weinbeschreibung:

Leuchtendes, immer noch jugendliches Gelb mit einem Hauch Gold und Grünreflexen; kann schon geruchlich die hohen Weihen des reifen Veltliners preisgeben, Würze und Frucht halten sich die Waage, feine Nussaromatik mit angenehmer Kernobstfrucht, wohligh aufeinander abgestimmt, am Gaumen elegant in zeitloser Art, noch deutlich von der Jugend geprägte Verfassung, verstrahlt angenehme Wärme, wohldosierte Kraft und Charakterstärke, Sorten- und Gebietstypizität, effektvolle Länge und wohliger Nachhall.

Speisenempfehlungen:

Neben der bodenständigen Küche (Gebackenes und Saucengericht) passen auch feinere Gerichte, zum Beispiel Kalbsfilet mit Frühlingsmorcheln.

93-?



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

