



# grüner veltliner

fumberg privat

2019

## Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 15,0 % vol  
Restzucker: 5,2 g/l  
Säure: 4,9 g/l

## Weinbeschreibung:

Strohgelber Glanz mit goldenem Schimmer. im Bukett reif und tiefgreifend, mit mollig-wohligem Versprechen ausgestattet, dunkelgelbe Frucht, die sich von Kernobst über Steinobst bis in zart tropische Bereiche bewegen kann, vor allem Honigmelone, alles mit nussig-würzigen Akzenten bereichert, um der Reife und Sortentypizität Genüge zu tun; am Gaumen fulminant, füllig und kraftvollvoll schon beim Einstieg, Extraktsüße boomt, cremig-sämig und – wie geruchlich schon angedeutet – mollig und wohliger, mit grandioser, perfekter Struktur versehen, tiefgründig und charaktervoll, nobel, lang und dicht, im Abgang kommen die Würzefaktoren noch mehr zur Geltung, die Säure wirkt reif und weich, präsentiert sich nicht einseitig, sondern offeriert ein Schwergewicht, das tänzerisch über den Gaumen gleitet und seine finessenreichen Spuren hinterlässt, langer, warmer Nachhall. Am Beginn einer epochalen, vielversprechenden Entwicklung.

## Speisenempfehlungen:

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



WEINGÜTER  
WAGRAM

W  
WAGRAM

