

kalmücke

WACHAU

Sorte: Grüner Veltliner

Jahrgang: 2017

Boden und Herkunft: Terrassenweingärten in Spitz an der Donau.

Vinifizierung: Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank.

Analyse: Alkohol 12%vol, trocken

Weinbeschreibung von

Weinprofessor Bernulf Bruckner:

Frisch, frech, fruchtig, frei. Die kalmücke besticht durch einen zart-würzigen Gaumen untermalt von Aromen reifer Zitrusfrüchte. Pfiffiger Stil mit lebhafter, frischer Säure. Ein trinkanimierender, beschwingter Grüner Veltliner!

Speiseempfehlung: perfekt zu leichter Küche, Spargel... oder einfach solo.

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 10-12°C

Lagerfähigkeit: 1 Jahr

