

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Grüner Veltliner FURTH 2023

Herkunft: Kremstal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Bodenart: Löss mit hohem Kalkanteil
Lesezeitpunkt: 11. Oktober 2023
Leseegradation: 18,8° KMW
Ausbau: Lese selektiv per Hand, Vergärung spontan und lange im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand

Trinkpotential: 3 – 6 Jahre

Helles Grüngelb, saftige, offene Fruchtnoten, zarte Würze, am Gaumen weiche Textur, sehr saftiger Wein mit guter Länge, pikantes Finish.

Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Pasta, Salaten, Fleischgerichten, Gebackenes, Gemüse in allen Variationen.

Rezepttipps: Risotto in allen Variationen, Wiener Schnitzel

Origin: Kremstal
Grape: Grüner Veltliner
Soil Type: Loess with big parts of Lime
Harvest Time: 11th October 2023
Sugar Gradation: 18,8° KMW
Maturation: Harvest selective by hand, Fermentation spontaneously and long under controlled temperature in a stainless-steel tank.

Drinking Potential: 3 – 6 years

Bright green-yellow color, juicy, open fruit notes, delicate spice, soft texture on the palate, very juicy wine with good length, spicy finish.

Serve chilled (9-10° C), goes well with pasta, meat, salads and all kinds of vegetables.

Recipe tips: All kind of risotto, Austrian "Wiener Schnitzel"

Alkohol / Alcohol: 12,5% vol.
Säure / Acidity: 5,0 g/l
Restzucker / Sugar: 3,5 g/l

