

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Grüner Veltliner HM 2024

BIO – organic

Rebsorte: Grüner Veltliner
Bodenart: Löss
Lesezeitpunkt: 9. September 2024
Lesegradation: 17° KMW
Ausbau: Lese per Hand, Vergärung im Edeltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand

Trinkpotential: 2 – 3 Jahre

Ein Spiel von Frucht und Würze mit einem wunderbaren Trinkfluss - perfekt für den täglichen Veltliner-Kick! Kühl servieren (8-10°C), passt sehr gut zu Vorspeisen, als Aperitif, zu leichten Gerichten.

Rezepttipps: *Thunfischtatar, Salat mit gebratenem Ziegenkäse*

Grape: Grüner Veltliner
Soil Type: Loess
Harvest Time: 2nd October 2023
Sugar Gradation: 18,3° KMW
Maturation: Harvest by hand, Fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank.
Drinking Potential: 2 – 3 years
Fresh, fruity and crisp, peppery and typical Veltliner notes, with a strong and crisp acidity, promise a wonderful drinking experience.

Serve chilled (10-12 ° C), fits very well with starters, as an aperitif, with light dishes - an ideal summer wine!

Recipe tips: *Tuna tartare, salad with grilled goat's cheese*



AT-BIO-402
Österreich
Landwirtschaft

Alkohol / Alcohol: 12% vol.
Säure / Acidity: 5 g/l
Restzucker / Sugar: 0,7 g/l