



Grüner Veltliner Graf Hardegg 2016

Art. Nr.: 2357216

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13 %

Bodentyp: Roh-Sedimentationsgesteinsboden mit gutem Tonanteil

Vinifizierung/Ausbau: Anfang Oktober selektiv gelesen, nach 6-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst, langsam und gekühlt in Edelstahltanks vergoren, mehrmonatige Lagerung auf der Feinhefe.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,6 g

Süße: Extra Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 89

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 8.90

Verkostnotiz

Der typische Vertreter des nördlichen Weinviertels: Duftet würzig nach Wiesenkräutern, sehr pfeffrig, am Gaumen mit einiger Kraft, satte Steinobstaromen, spritzig-fruchtiger Gesamteindruck.