



Grüner Veltliner Furth Kremstal DAC 2023

Art. Nr.: 1819123

Hersteller: Stift Göttweig, Furth

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kremstal

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: schottrige, sandige Böden; Löss, Lehm, Urgesteinsverwitterungen

Vinifizierung/Ausbau: Stahltank

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,4 g

Süße: Trocken

Restzucker: 4 g

Bewertung:

Falstaff: 91

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 13.00

Verkostnotiz

Grüngelb, in der Nase saftig nach gelbem Apfel, zart tabakige Nuancen, am Gaumen finessenreich strukturiert, grüner Apfel, mineralisch unterlegt, kompakt und gutes Reifepotenzial.