





Hersteller: Winzerhof Dockner, Höbenbach

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kremstal

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Grüner Veltliner Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Lehm-Lössböden sind hier vorherrschend

Vinifizierung/Ausbau: Stahltank

Kategorie: Weißwein
Qualitätsstufe: DAC
Geschmack: aromatisch
Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,8 g Süße: Trocken Restzucker: 3,4 g

## Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet **Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 11.30

## Verkostnotiz

Helles Gelbgrün, in der Nase saftige Exotik mit Mango, etwas Ananas und feinem Zitrustouch, am Gaumen sehr schön strukturiert, sortentypische Apfelanklänge, frischer Grapefruit- und Zitrushauch - ein anregender Sommerwein.