

Gebrüder Nittnaus

Grüner Veltliner Selection



Årgang: 2020
Produsent: Gebrüder Nittnaus
Produktnavn: Grüner Veltliner Selection
Land: Østerrike
Region: Burgenland
Appellasjon: Neusiedlersee

Syre: 4,6 g/l
Sukker: 5,3 g/l
Råmateriale: 100% Grüner Veltliner

Farge: Lysegul
Duft: Aroma av gule og grønne epler og litt grønne urter.
Smak: Modne grønne og gule epler med litt urtepreg.

Jordsmonn: Generelt er jordsmonn en blanding av kalkstein og sand fra gammel elvebunn med topplag av mørk, rik hummus.

Vinifikasjon: Fermenteres på ca. 18 grader. Ingen malolaktisk fermentering.

Lagring: Vinen modnes 3 mnd på ståltank.
Lagringspotensial: 2-5 år avhengig av årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-10 grader
Passer til: Fisk, fjærkre og grønnsaker

Skanlog nr: 9071980

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 5905385

Vinmonopolpris: 169,90

Vinmonopol nr: 14383601

Horecapris eks. mva: 144,42

