

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Grüner Veltliner Satz Viertel 2023

Herkunft: Kremstal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Bodenart: schwerer Löss
Lesezeitpunkt: 28. September 2023
Lesegradation: 18,5° KMW
Ausbau: Lese per Hand, Vergärung im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand

Trinkpotential: 2 – 4 Jahre
Helles Grüngelb, fruchtig, nach gelben Früchten. Mineralische und saftige Noten, lebendige Säure, frisch und trinkanimierend. Ein vielseitiger Speisenbegleiter für die klassische und moderne Küche!

Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Fisch & Meeresfrüchten, Pastagerichten, Geflügel, Gemüsegerichte, sommerlichen Salaten.

Rezepttipps: Spaghetti mit Meeresfrüchten, Schinkenfleckerl

Origin: Kremstal
Grape: Grüner Veltliner
Soil Type: heavy Loess
Harvest Time:
Sugar Gradation: 18.4° KMW
Maturation: Harvest by hand, Fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank.

Drinking Potential: 2 – 4 years
Light green-yellow color, fruity, like yellow fruits. Mineral and juicy taste with a lively acidity, fresh and animating. A versatile food companion for the classic and modern kitchen!

Serve chilled (9-10°C), goes well with white meats like chicken or turkey, grilled fish, seafood, light pasta, as well as salads and fresh vegetables.

Recipe tips: Pasta with seafood, Austrian "Schinkenfleckerl"

Alkohol / Alcohol: 12% vol.
Säure / Acidity: 5 g/l
Restzucker / Sugar: 2.7 g/l

