

SOHM & KRACHER



2015 Qualitätswein Grüner Veltliner

>>St. Georg<<

REBSORTE	100% Grüner Veltliner
RESTSÜSSE	1,8 g/l
SÄURE	6,6 g/l
ALKOHOL	13 %vol
VINIFIKATION	50 % im neuen 1000 l – Fass und 50 % in neuen Barriques ausgebaut und 12 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Grüngelb. Würzige Veltliner Nase, reife Apelfrucht, zarte Kräuteraromatik und etwas exotik, unterlegt mit Zitrusaromen. Saftig, elegante Textur, feine Extraktsüße, lebendige Säurestruktur, im Nachhall zart nach Zitrusfrucht, reife Birnen- und Apelfrucht und weißer Pfeffer im Abgang.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Kürbisravioli, Quiche Lorraine, Wiener Schnitzel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C