



Grüner Veltliner HANDWERK 2016 BIO

Vuosikerta; 2016

Alue; Kremstal

Rypäle; 100% Grüner Veltliner

Alkoholi; 12,5 %

Väri; kullan keltainen

Tuoksu; Täyteläinen, mausteinen ja leveä

Maku; täyteläinen, tasapainoinen, leveä , mausteinen, mineraalinen, maukas.

Tarjoilulämpötila; 8-10°C

Ikääntymispotentiaali; 3-4 vuotta

Ruokasuositus; Grillattu kala – vaalea liha, alkuruoille, Blinille, Maukkaille salaateille, aasialaiselle ruoalle

Itävallassa Kremstal -alueella Tona-joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmalassassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.



Character

Golden straw yellow, fruity and open in the nose, flavours of fresh ripe green apples with hints of citrus fruit and wild flowers. Juicy and round with an elegant structure, soft notes of pineapple and grapefruit, well integrated acidity, finishes with a light touch of tropical fruit.



Analytical Values

Alcohol: 12,5 % vol Acidity: 5,2 ‰ Residual Sugar: 2,8g/l

Terroir

The grapes are selected from the south side mountain- and terraced vineyards of Danzern & Pitschental - Großlage Pfaffenberg. The soil is mineralic and rich in limestone.

Serving Suggestion

Accompanying any dish, this wine is great with grilled fish, light starters, salads, baked dishes and pasta dishes. Approximate lifespan: 4 years.