



Grüner Veltliner Urban 2016 BIO

Vuosikerta; **2016**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; 100 % Grüner Veltliner

Alkoholi; **11,9 %**

Väri; kevyen keltainen

Tuoksu; **miellyttävän tasapainoinen, greippiä ja limeä**

Maku; **Kuiva, erittäin raikas, hapokas, sitruunainen, omena voimakkaimpana hedelmistä.**

Tarjoilulämpötila; 8-10°C

Ikääntymispotentiaali; 2-3 vuotta

Ruokasuositus; **Perus kotiruoille, kevyille alkuruoille, kevyille uuniruoille, napostelulautaselle**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa 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

Green-yellow with crystalline clarity. Aromas of yellow apple and pear with hints tobacco and spice in the nose. Soft flavours of grapefruit and lime in the finish.



Terroir

The vines grow in terraced vineyards and in the plain. Primary rock and loamy soil.

Serving Suggestion

Serve with everyday fare, light starters and baked dishes. Approximate lifespan: 2 years.

Analytical Values

Alcohol: 11,6 %Vol acidity: 5,7‰ Residual Sugar: 4,8 g/

10,51/13,03/ 9 120 039 644 998