



Grüner Veltliner Schrottenthal WV DAC 2024

Zdejší víno se sklízí ručně ze 3 specifických vinic v okolí Schrottenthalu. Všechny tyto vinice se vyznačují primární horninou a mají pouze nižší vrstvu spraše. Celkově je komplexní Veltlínské o něco koncentrovanější než regionální víno Weinviertel DAC s výrazně větší mineralitou a kořenitostí. Víno se prodává až od 1. března roku po sklizni a na jemných kalcích zůstává několik měsíců, což výrazně prodlužuje jeho trvanlivost.

- › Pepřové bylinkové koření smíchané s nádechem minerality, šťavnaté hrušky a hladká ovocná tavenina na patře, velmi komplexní a vícevrstvé s čirým kořením v dlouhém závěru
- › Vhodné k bílému masu, jako je smažené kuře nebo řízek, telecí kotlety a asijská kuchyně až do určité úrovně pikantnosti. Svým pepřným kořením dokonale ladí s grilovanými rybami.



100% Veltlínské zelené, rakouské jakostní víno, suché
ručně sklizeno v polovině října
krátká začátek rmutování
19,5° KMW, Zrání v ocelových tancích a ve velkém dřevě
Alkohol: 13 % obj
Kyselina: 5,7 g/l
Zbytkový cukr: 2 g/l