

Nigl



Alte Reben Grüner Veltliner 2024

Kostnotiz:

Betörende tropische Nase, dichter komplexer Duft, leicht mollig, kraftvoll, fleischige Struktur, wunderbare Extrakt süße, vielschichtig, ein gelungenes Spiel von Mineralität, Frucht und Säure, komplexer gaumenfüllender Reservewein.

FACTSHEET

Gebiet: Kremstal
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: -
Ausrichtung: -
Ausbau: Stahltank

ANALYSEN & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol
Säure: 4,6 g/l
Restzucker: Trocken

Serviertemperatur: 10-12°C
Speisenempfehlungen: Kalbfleisch, Geflügel wie Taube oder Wachtel

Erhältlich in folgenden Formaten: 0,75l