



Dürnberg Grüner Veltliner Tradition 2017

Kraj: Austria

Region: Niederostereich

Apelacja: DAC Weinviertel

Szczep: 100% Grüner Veltliner

Fermentacja: w stali

Dojrzewanie: 6 mies. na osadzie, częściowo w dużych dęb. beczkach

Aromat: intensywny, brzoskwinia, żółta śliwka, melon, pieczone jabłko, korzenność, pikantność

Smak: wytrawne, złożone, kremowe, intensywne, jabłko, brzoskwinia, morela, nektarynka, masło

Food pairing: sznycel wiedeński, cielęcina, pieczony drób, halibut, wędzony łosoś

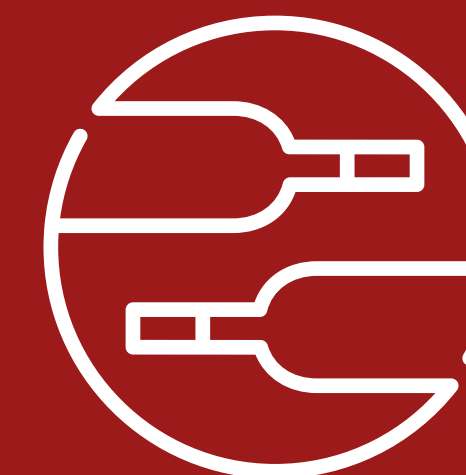
Cukier resztkowy: 3,10 g/l

Kwasowość: 5,30 g/l

Alkohol: 13,5%

Nota degustacyjna 30.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINONA
BUTELKI**

www.winonabutelki.pl

winonabutelki@mlynska12.pl

+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych
restauracjach.