

GILG - Grüner Veltliner Weinviertel DAC - Classic - 2022/23



Beschrijving



Lichtgeel (helder)



Klassieke tonen: fruitig (witgeel fruit) met bijhorende kruidigheid. Alles wijst op “zachte” aroma’s.



Rijpe appel en zelfs lichte impressie van exotisch fruit. Mooie en fijne kruidigheid (Pfefferl) maken deze Classic zeer aantrekkelijk. Afdronk: lang en in balans. Alles ongecompliceerd.

Ongecompliceerd,
iedereen is mee



Vinificatie

Wijnstokken: 10 - 30 jaar oud
Verschillende oogsten, van half september tot begin oktober
Geen hout

Past bij

Deze Classic (geen houtrijping) verkiest de klassieke Oostenrijkse keuken: schnitzel, gekookt rundvlees (Tafelspitz) & gebakken rundvlees. Ongecompliceerd betekent hier: “breed inzetbaar” aan tafel. Extra tip: past uitstekend bij de mediterrane keuken, van pizza tot pasta (witte sauzen). Hij houdt gegarandeerd stand.

Tip - Info

Drinktemperatuur: 8 – 10°C
Op jonge leeftijd meteen op dronk, bewaarpotentieel: 5 tot 8 jaar.

Alcohol: 12,4 %vol
Zuren: 6,0 gr/l
Restsuiker: 3,2 gr/l

