Grüner Veltliner Carnuntum DAC 2020

Netzl

Type	Vin blanc
Origine	Österreich, Carnuntum
Producteur	Netzl Göttlesbrunn
Classification	Österreichischer Qualitätswein DAC
Expansion	acier inoxydable
Contenu	75 cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	8 - 10 C°
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Grüner Veltliner 100 %
Numéro d'article	55501720

Commentaires

Vin de la région du Carnuntum Sol. Graves rouges & sols de loess légèrement graveleux. Climat : Notre mésoclimat bénéficie de l'influence du lac de Neusiedl (la chaude plaine pannonique) et du Danube tout proche. Les vents frais du Danube situé au nord et les basses températures nocturnes permettent de faire mûrir des vins blancs à l'arôme très prononcé et parfumé et à l'acidité croquante.

Recommandation culinaire

Cuisine autrichienne comme le Wiener Schnitzel, poulet frit et frit, échasses, buffet froid, poissons et fruits de mer.

Notes de dégustation

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch

Ce Grüner Veltliner est typique de son bouquet distinctif et fruité de pommes vertes, de nuances exotiques au nez et en bouche, de délicates notes d'agrumes, de fruits juteux en bouche, d'une acidité vive et d'épices poivrées, juteuses, fraîches et vivifiantes".