



Grüner Veltliner Carnuntum DAC 2020

Netzl

Tipo	Vino bianco
Origine	Österreich, Carnuntum
Produttore	Netzl Göttlesbrunn
Classificazione	Österreichischer Qualitätswein DAC
Maturazione	acciaio inossidabile
Contenuto	75 cl
Annata	2020
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	8 - 10 C°
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Grüner Veltliner 100 %
Articolo n.	55501720

Annotazioni

Suolo del Carnuntum. suoli di ghiaia rossa e loess leggermente ghiaioso. Clima. Il nostro mesoclima beneficia dell'influenza del lago di Neusiedl (la calda pianura panonica) e del vicino Danubio. I venti freschi provenienti dal Danubio a nord e le basse temperature notturne permettono la maturazione di vini bianchi con aromi profumati e acidità molto particolare.

Abbinamenti

Cucina austriaca come Wiener Schnitzel, pollo fritto e fritto, trampoli, buffet freddo, pesce e frutti di mare.

Note di degustazione

Tipico di questo Grüner Veltliner è il suo bouquet pronunciato e fruttato di mele verdi, sfumature esotiche al naso e al palato, delicate note di agrumi, frutta succosa al palato, acidità croccante e speziatura pepata, succoso, fresco e tonificante".