



# Grüner Veltliner Carnuntum DAC 2020

Netzl

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Österreich, Carnuntum
<b>Produzent</b>	Netzl Göttlesbrunn
<b>Klassifizierung</b>	Österreichischer Qualitätswein DAC
<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Genussphase</b>	bis 8 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 C°
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Grüner Veltliner
<b>Artikel-Nr</b>	55501720

## Bemerkungen

Carnuntum Gebietswein Boden. roter Schotter & leicht schottrige Lössböden. Klima. Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Die kühlen Winde von der nördlich gelegenen Donau und auch die niedrigen Temperaturen in der Nacht lassen Weissweine mit sehr ausgeprägtem, duftigem Aroma und knackiger Säure reifen.

## Passt zu

Österreichische Küche wie Wiener Schnitzel, Brat- und Backhendl, Stelzen, kaltes Buffet, Fische und Meeresfrüchte.

## Degustationsnotizen

Typisch für diesen Grünen Veltliner ist sein ausgeprägtes, fruchtiges Sortenbukett nach grünen Äpfeln, exotische Nuancen in der Nase und am Gaumen, zarte Zitrusnote, am Gaumen saftige Frucht, knackige Säure und pfeffrige Würzigkeit, saftig, frisch & belebend“.