

Grüner Veltliner Grünello 2016

Mit staatlicher Prüfnummer F 570/17

Einnehmender Duft nach Blumenwiese, Limetten und grünen Bananen. Reduktiver Stil, schmissige Säure, spritzig temperamentvoll. Dieser Wein wurde mit 16° KMW geerntet.

Analysewerte:

11,5 Vol.% Alk.
1 g Restzucker
6,5 % Säure

Degustation:

Blumiger Auftritt, Löwenzahn auch am Gaumen. Sehr kecke Frucht, schlank und gradlinig. Sehr intensiv.

Kulinarium:

Dieser Wein ist ein Leichtgewicht für alle heißen Sommertage. Ein toller Begleiter von leichten Gerichten, hellem Fleisch und verschiedenen Salaten. Auch nach dem Genuss von größeren Weinmengen können Sie einen klaren Kopf bewahren.



Wienerstraße 133, 3500 Krems
Tel. +43 (0) 664/88 92 94 93
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at
[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)