

Grüner Veltliner Weinzurl DAC 2018

Mit staatlicher Prüfnummer F 52/19

Dieser Wein wurde sehr zeitig mit einer Zuckergradation von 17° KMW geerntet und bei äußerst niedriger Temperatur vergoren. Somit gelang es uns, eine in der Nase sehr duftende, an Südfrüchte erinnernde Würze zu erhalten.

Analysewerte:

12 Vol.% Alk.
1 g Restzucker
5,9 % Säure

Degustation:

Grünpeffriger Start, Moos, nasses Gras, zitrusorientierte Mitte, Rhabarber, Zitronenäpfel. Die knackige Säure ist gut integriert, verspielt und trinkanimierend.

Kulinarium:

Dieser Wein eignet sich besonders gut zu leichten Gerichten wie Salaten, Fisch oder hellem Fleisch. Auch zu Spaghetti Bolognese wurde der Weinzurl schon serviert – eine köstliche Kombination.



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)