# Bio Grüner Veltliner 13 % Dornenvogel 0,75 l Glatzer

| | | | |
|---|---|---|---|
| Produkt | **207528** | Verpackung | **Einweg** |
| Nettofüllmenge | **-** | Erhältliche Einheiten | **FL, KT 6FL** |
| Volumenprozent | **13 %** | Marke | **Weingut Glatzer** |

## Merkmale / Ernährungshinweise

BIO

## Weinbeschreibung

| | |
|---|---|
| **Weinkategorie** | Weißwein |
| **Jahrgang** | 2023 |
| **Land Erzeugung** | Österreich |
| **Gebiet Erzeugung** | Niederösterreich |
| **Winzer** | Weingut Glatzer |
| **Appellation** | - |
| **Rebsorte** | Grüner Veltliner |
| **Weincharakter** | saftig, harmonisch, elegant |
| **Bewertung** | - |
| **Sensorische Beschreibung** | Strahlendes Gelbgrün. In der Nase entfalten sich saftige Aromen von gelben Äpfeln, gepaart mit einer angenehmen Kräuterwürze und einer feinen mineralischen Note. Am Gaumen präsentiert sich der Wein geschmeidig, saftig mit einem Hauch von Melone, begleitet von einem eleganten, fein ausbalancierten Säurespiel. Das Finale ist würzig und raffiniert. (S. Hofer - wP) |

| | |
|---|---|
| **Verschlussart** | Drehverschluss |
| **Rebsorten im Cuvée** | - |
| **Restzucker** | trocken / brut |
| **Restzuckerwert** | - |
| **Säuregehalt** | - |
| **Glasform** | Weißwein |
| **Trinkreife** | 1 bis 3 Jahre |
| **Speisenempfehlung** | Beef Tatar, Lachs Sashimi, Crevettensalat mit Zitronenolivenöl, Pasta al Forno, Spargelrisotto, Oktopus gegrillt, Riesengarnelen gebraten oder gegrillt, Fisch in der Salzkruste, Kalbsteak gebraten, Schweinesteak gebraten, mildes Schweinsragout, Brathuhn, Schnittkäse mild |



Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen.