

Neu

Vegan

Limitiert



00426617 | 2017

Grüner Veltliner Smaragd Achleiten Late Release



Domäne Wachau



Österreich
Weinbauregion Weinland Wachau



Grüner Veltliner



96 Punkte Falstaff



DOMÄNE
WACHAU

Artikelbeschreibung

Fünf Jahre Ausbau im großen Holzfass. Puristisch, charaktvoll, komplex und dicht, sehr beeindruckend! Die Ried Achleiten steht für Weine mit großer Eigenständigkeit. Der Wein präsentiert sich ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten floralen Noten, Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und feinen Gewürznoten, weißer Pfeffer, dunkle und rauchige Mineralität. Der Körper präsentiert sich saftig und konzentriert; enorme Extrakt dichte und feine Exotik in schöner Balance mit der frischen Säure; langer mineralisch-würziger Abgang. Der Wein passt zu Klassikern der österreichischen Küche wie Tafelspitz mit Apfel-Krenn und Schnittlauch-Sauce oder einem Kalbsbeuschel. Besonders harmonisiert Grüner Veltliner Smaragd mit geschmacklich intensiven Speisen der asiatischen Küche, probieren Sie thailändischem Som Tam (scharfer Papaya Salat). In der Jugend charmant, nach 3-5 Jahren am ersten Höhepunkt, kann der Grüne Veltliner von der Achleiten auch 15 Jahre und länger reifen.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Weiß

Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
9007500156979
9007500356973

Analyse

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

Säure 7.1 g/L

Restzucker 2.9 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer
Domäne Wachau
3601 Dürnstein