



GRÜNER VELTLINER ERSTE LAGE RENNER 2016, GOBELSBURG

100 % Grüner Veltliner på 1. Lage marken Renner, der er nabomark til den berømte Lamm. Stokkenes alder er i gennemsnit omkring 55 år - de gamle stokke er med til at give vine med en unik balance og intensitet.

Vinen har både frugtelementer i form af pære, orangeskal og kvæde samt noter af persillerod, hvid peber og hasselnød. Højintens vin med stor friskhed og syrefrisk afslutning.

Grüner Veltliner i denne klasse klarer næsten alle retter bortset fra desserter. Dog bør maden have noget intensitet, da vinen ellers vil overdøve. God til retter med fisk og skaldyr, men er næsten allerbedst til kogt eller sprængt kød af gris eller kalv. Grüner Veltliner i en kraftig udgave som her, er en af de bedste vine til at kapere retter, hvor peberrod spiller en fremtrædende rolle.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Østrig

OMRÅDE:

Kamptal

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2020-2030

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Gris