



## Harm Grüner Veltliner Ried Goldbühel

Kremstal DAC 2022

Ein Gustostückerl aus Österreich: Andreas Harms Grüner Veltliner aus der renommierten Riede Kremser Goldbühel.

**Artikelnummer** 7271.22  
**Weingut** HARMWEIN  
**Region** Kremstal  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Hellgelb mit grünlichen Reflexen; Bukett mit tropischen Früchten wie Ananas und Mango, Noten von Waldhonig und Efeu; frischer Auftakt, saftig, konzentriert und aromatisch am Gaumen, komplexe, feingliedrige Struktur; harmonisches Finale

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Grüner Veltliner (100%)

**Speisenvorschläge**  
Helles Fleisch (Schwein oder Geflügel) mit diversen Gemüsebeilagen, Spargel, Geselchtes, Blunze, Sulz, Frischkäse (Schaf oder Ziege), marinierte Hähnchenbrust mit Zitronen und frischen Kräutern, Antipasti und Brötchen

**Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

**Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	20 mg/l
Gesamte SO2	73 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.33
Restzucker	5.3 g/l
Analysedatum	11.05.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: AT-BIO-301  
Herkunft: AT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/7271.22](http://www.delinat.com/7271.22)

