


Harm Grüner Veltliner Ried Goldbühel


Kremstal DAC 2024


Kremstaler Lagenwein aus der Riede Goldbühel, geprägt vom Waldviertel


Artikelnummer 7271.24
Weingut HARMWEIN
Region Kremstal
Jahrgang 2024

 **Degustationsnotiz**
Helles Gold; würzig-florales Bukett, Pfirsich, leicht würzige Noten; füllig im Antrunk, geschmeidig, gut eingebundene Säure, mineralisch im Abgang, angenehm herb im Abgang
Martina Korak, Önologin


 **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 2029 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	39 mg/l
Gesamte SO2	101 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	3.8 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	1.9 g/l
Analysedatum	04.09.2025

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7271.24