



Harm Grüner Veltliner Ried Kremser Wachtberg

Kremstal DAC 2018 - feinherb

Ein Prunkstück mit Charakter von über 80-jährigen Reben an historischer Lage. Grüner Veltliner vom Feinsten!

Artikelnummer 7294.18
Weingut HARMWEIN
Region Kremstal
Jahrgang 2018

Degustationsnotiz
Helles Goldgelb; Bukett nach Birne, Steinobst und Aprikosenkonfitüre, frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und komplex, kräftige Struktur mit viel Konzentration, schöner Schmelz; fast salzige Noten begleiten den anhaltenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Grüner Veltliner (100%)

Speisenvorschläge
Wiener Schnitzel, gebratener Zander, Kalbsmedaillon an Limettensauce, Gemüseflan mit Ratatouille, gekochte Spargeln und würzige Gemüsegerichte aus dem Wok

Lagern Bis mindestens 2024 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Schraubverschluss

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
2 Schnecken

Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO ₂	15 mg/l
Gesamte SO ₂	91 mg/l
Flüchtige Säure	0.13 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	9.4 g/l
Analysedatum	11.05.2020

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7294.18

