

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Grüner Veltliner Ried Silberbichl IÖTW 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner
Bodenart: Löss und Stein
Lesezeitpunkt: 12. Oktober 2023
Lesegradation: 19° KMW
Ausbau: Lese per Hand, Vergärung und Lagerung im gebrauchten Barriquefass

Trinkpotential: 4 – 10 Jahre

Gelbe Frucht, feine Mangonoten, saftig, elegant, feinwürzig, weißes Kernobst im Abgang.

Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Fisch mit kräftigeren Saucen, zu hellem Fleisch wie Kalb, Kaninchen und Geflügel und zur klassischen Wiener Küche.

Rezepttipps: Gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree, Rindfleisch à la Tafelspitz

Grape: Grüner Veltliner
Soil Type: Loess and stone
Harvest Time: 12th October 2023
Sugar Gradation: 19° KMW
Maturation: Harvest by hand, fermentation in used barrique barrel

Drinking Potential: 4 – 10 years

Fruit aromas, mango, pineapple, creamy and powerful, palate-filling, elegant and complex with a great potential.

Serve chilled (9-10°C), goes well with suit veal, rabbit, fowl and a wide variety of fish with hearty sauces, and also fit perfectly to classic Viennese cuisine.

Recipe tips: Scallop with purée of peas, Classic "Tafelspitz"

Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Säure / Acidity: 5,3 g/l
Restzucker / Sugar: 3,8 g/l

