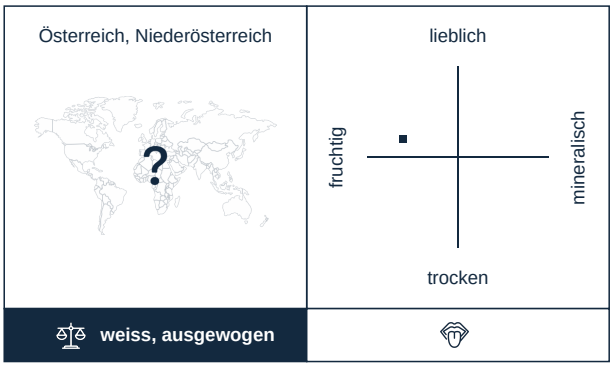
GRÜNER VELTLINER FELS AM WAGRAM DAC DAC

WEINHOF WALDSCHÜTZ | 2024



Dieser Wein stammt aus dem Herzen des Wagrams, aus reinen Lössböden. Der Löss in Verbindung mit den Südhängen ergibt eine sehr reiche, cremige Textur, die durch die frische Säure der kühlen Nächte ausgeglichen wird. Ein klassischer, aber definierter Stil, mit tropischen Früchten und pfeffriger Würze kombiniert mit einem pikanten Kick. Die 6-monatige Reifung auf der Hefe verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität und Länge im Abgang. Die Mischung aus aromatischer Frucht, Körper und Textur macht diesen Wein zu einem idealen Essensbegleiter, insbesondere zu Frischkäse und geräuchertem Fisch.



Grüner Veltliner

Genussreife: 1 - 3 Jahre

12 Monate ausgebaut, davon 6 Monate auf der Hefe

Mango, grüner Apfel (Granny Smith), Zitrone, Paprika

gemischter Salat, Lachs vom Grill, Gemüsegerichte, Vesperplatte, geräucherter Lachs, Thaï

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873