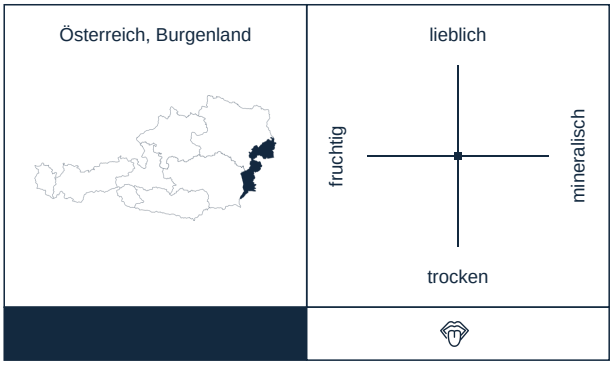
LANDHAUS PAUL GRÜNER VELTLINER SELECTION QW
LANDHAUS PAUL QW

LANDHAUS PAUL | 2025





Der Grüne Veltliner Selection bietet uns in der Nase angenehm fruchtige Noten nach gelbfleischigen Früchten wie Birne, Apfel aber auch Zitrusfrüchten wie Zitrone und Grapefruit, gepaart mit feinen Kräuternoten, die an Rosmarin erinnern. Seine Eleganz und Komplexität im Gaumen werden nur durch die ausgewogene Struktur übertroffen, die bis ins langanhaltende Finale andauert. Ein strukturierter, feiner und sehr süffiger Gesamteindruck machen diesen reinen Grünen Veltliner zu einem Wein der Spass macht.

Grüner Veltliner

Genussreife: 1 - 4 Jahre

im Edelstahltank ausgebaut

grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Zitrone, Grapefruit, Rosmarin

Fischgerichte, Vegetarische Gerichte, Meeresfrüchte, Feta, Ziegenkäse

Trinktemperatur: 8 bis 12 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite

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

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873