



Harm Grüner Veltliner Ried Goldbühel

Kremstal DAC 2022

Ein Gustostückerl aus Österreich: Andreas Harms Grüner Veltliner aus der renommierten Riede Kremser Goldbühel.

Artikelnummer 7271.22
Weingut HARMWEIN
Region Kremstal
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Hellgelb mit grünlichen Reflexen; Bukett mit tropischen Früchten wie Ananas und Mango, Noten von Waldhonig und Efeu; frischer Auftakt, saftig, konzentriert und aromatisch am Gaumen, komplexe, feingliedrige Struktur; harmonisches Finale

Emil Hauser, Weinakademiker

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 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
2 Schnecken

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	20 mg/l
Gesamte SO2	73 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.33
Restzucker	5.3 g/l
Analysedatum	11.05.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7271.22

