



# Dürnberg Grüner Veltliner Klassik 2018

**Kraj:** Austria

**Region:** Niederösterreich

**Apelacja:** DAC Weinviertel

**Szczep:** Grüner Veltliner

**Fermentacja:** w stali

**Dojrzewanie:** w stali, 3 miesiące na osadzie

**Aromat:** biały grejpfrut, pomelo, zielone i żółte jabłko, kwiaty cytryny, liść pomidora

**Smak:** delikatnie wytrawne, zrównowazona kwasowość, dojrzałe jabłko, albedo grejpfrutowe, biały pieprz, pikantny finisz

**Food pairing:** szparagi, karczochy, smażony lub podwędzany pstrąg, łosoś, sushi, szynka

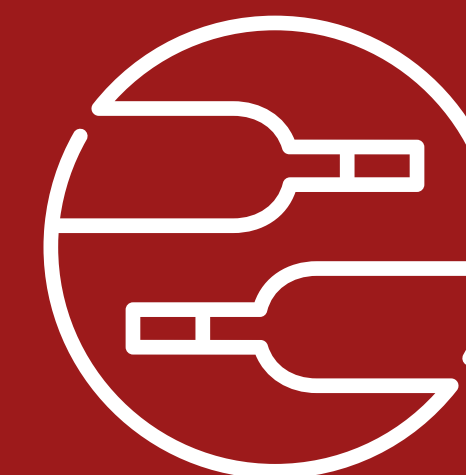
**Cukier resztkowy:** 5,80 g/l

**Kwasowość:** 5,20 g/l

**Alkohol:** 12,5%

## Nota degustacyjna 10.07.2019

*Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.*



**WINONA  
BUTELKI**

[www.winonabutelki.pl](http://www.winonabutelki.pl)

[winonabutelki@mlynska12.pl](mailto:winonabutelki@mlynska12.pl)

+48 696 413 606

**Pn – Sob 12:00-22:00**

Wino dostępne w sklepie firmowym **Wino Na Butelki** oraz w najlepszych restauracjach.