

## Grüner Veltliner Reserve 2017

Art. Nr.: 3236217

**Hersteller:** Weingut Philipp Bründlmayer, Grunddorf

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kremstal

**Jahrgang:** 2017

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2028

**Bodentyp:** Löss, Schotter, kalkiges Konglomerat

**Vinifizierung/Ausbau:** Stahltank und Holzfass 1 Jahr Reife auf der Vollhefe danach Feinhefe

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,2 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 95-97

**Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Geschmort/Gedünstet

**Krustentiere / Muscheln:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 33.90**

### Verkostnotiz

Mittleres Grüngelb, in der Nase reife gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Birnen, Tabak und Wiesenkräutern klingen an, kandierte Orangenzesten, etwas Blütenhonig, am Gaumen saftig, kraftvoll, komplex, feine Fruchtsüße, dezenter Säurebogen, mineralisch unterlegt, zart salzige Textur, bleibt gut haften, Nuancen von Limetten im Abgang, bereits gut entwickelt, ein vielschichtiger Speisenbegleiter, verfügt über weiteres Reifepotenzial.