



Fink&Kotzian

Grüner Veltliner Ried Königsberg 2017

REBSORTEN	Grüner Veltliner
AUSBAU	Stahltank
BÖDEN	Urgestein der Böhmisches Masse
LAGEN	Königsberg/Röschitz
LESEZEIT	8. Oktober 2017
ALKOHOL	13,5% vol.
SÄURE	6,0g/l
RESTZUCKER	3,1 g/l
CHARAKTERISTIK	feingliedrig eleganter Sortenvertreter, delikate Frucht, vielfältige Kräutrigkeit und Heublumen, im Nachhall vibrierende Säure und tiefgründige mineralische Struktur, spielt seine Stärken nicht auf den ersten Schluck aus, sondern entwickelt seine aromatische Finesse im Nachhall am Gaumen
SPEISENBEGLEITER	Rindfleischschnitten (kurz angebraten) auf Ruccola mit Parmesanhobeln, gebackenes Gemüse und Pilze, Vitello Tonnato, Lachs- oder Thunfischcarpaccio

**91
A-la-Carte-
Punkte**
»helle Farbe, intensives Fruchtspiel, Grapefruit, Marille, zarte Würze, körperreicher Wein, lang anhaltender, würziger Abgang, fruchtiger Nachhall«

