

Technische Fiche

Norbert Schmelzer Grüner Veltliner

SPECIFICATIES

Kleur: Hij heeft een lichte citroengele kleur met groene tinten.

Neus: In de neus vind je aroma's van rijpe grapefruit en wilde kruiden, waar witte peper op een prettige manier naar voren komt.

Mond: Ook in de smaak komen de tonen van specerijen fijntjes terug. De afdrank is spannend, waardoor één slok een ware beleving is!

SOMMELIER TIPS

Norbert Schmelzer Grüner Veltliner Classic is niet voor niets bekroond met een gouden medaille op de Berliner Weintrophy van 2019! Ook goud op de Frankfurt International Trophy 2021 heeft deze prachtige wijn in de wacht weten te slepen.

Deze witte wijn heeft in roestvrije stalen gegist onder gecontroleerde temperatuur. De Grüner Veltliner druiven komen van een koeler gebied. In de buurt bevindt zich een meer: de Neusiedl. Dit meer zorgt voor wind in dit gebied. De bodem waar de druiven af komen zijn erg vruchtbaar en daarnaast ook watervasthoudend. Dit allemaal levert een fijne en fruitige wijn!

Norbert Schmelzer Grüner Veltliner Classic is heerlijk bij zoetwatervis, licht gevogelte, varkens schnitzels en gegrild vlees. Ook lekker als aperitief. Eigenlijk een alleskunner die bij erg veel gerechten een goede match is!

DRUIF

Gruener veltliner

HERKOMST

Oostenrijk

WIJNSTREEK

Burgenland

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%



Douze
wines
www.douzewines.be