

Grüner Veltliner Reserve

JAHRGANG 2019

AUSBAU IN HOLZFÄSSERN



HERSTELLUNG

Die Trauben stammen aus 80-jährigen Rebstöcken der Lage Kirchholz. Die Vergärung, sowie die Lagerung über 10 Monaten fand in vorwiegend neuen Fässern statt.

CHARAKTERISTIK

Frische, grünfrüchtige Elemente, Äpfel, Wiesenblumen, Hauch Zitrus. Feingliedrig, belebendes Säurespiel, Äpfel und Kräuterwürze mit langem Abgang.

13,5 % vol

TROCKEN

750 ml

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur

8°C

Passt zu Fisch, Terrinen, hellem Fleisch, sowie Käse.

VERPACKUNG

Original im 6er Karton, auch als Einzelflasche erhältlich.

WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

Kerschbaum