



## WEINGUT KARL STEININGER GRUNER VELTLINER KAMPTAL



### Cépages :

- Gruner Veltliner 100%



### Vinification :

Vendange manuelle. Fermentation et élevage en cuves inox.



### Terroir :

Loess profonde.



### Dégustation :

Fruité, délicat et épicé. Classique Veltliner, poivré avec une acidité délicate, fruité, élégant, vif et belle longueur.



### Accords mets/vin :

Association parfaite avec le poisson qu'il soit frit, bouilli ou encore froid. Convient aussi parfaitement sur des fruits de mer ou encore avec des asperges vertes ou blanches. Escalopes à la viennoise.