



WEINGUT KARL STEININGER GRUNER VELTLINER



Cépages :

- Grüner Veltliner 100%



Vinification :

Vendange manuelle. Fermentation et élevage en cuves inox.



Terroir :

Loess profonde.



Dégustation :

Couleur vert pâle. Au nez on trouve de la pomme mûre, des herbes et quelques épices délicates. Le vin en bouche est juteux, élégant, très bien équilibré, avec une touche poivrée en fin de bouche.



Accords mets/vin :

Parfait avec beaucoup d'entrées, de plats de pâtes, des légumes et des asperges.