



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Grüner Veltliner Platter Rieden AT-BIO-401*

Weingut Rudolf Fidesser Niederösterreich

Artikelnummer	751040-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	9-12°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Niederösterreich</p> <p>Niederösterreich ist mit ca. 27.000 ha das größte Weinbaugebiet Österreichs. Es gibt eine Vielzahl an Herkünften und Weinstilen. Dabei kann man das Anbaugebiet grob in drei Klimazonen einteilen. Im Norden liegt das Weinviertel, westlich von Wien befindet sich die Donauregion mit ihren Nebentälern, sowie das pannonische Niederösterreich im Südosten. Typisch für das Gebiet ist der pfeffrige Grüne Veltliner. Im pannonischen Niederösterreich wachsen zudem mit die besten Rotweine Österreichs. Überall finden sich Spezialitäten, aber auch moderne Rebsorten und anspruchsvolle Cuvées.</p>
Region	Weinviertel
Klassifikation	<p>Qualitätswein</p> <p>Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.</p>
Rebsorte	<p>Grüner Veltliner</p> <p>Der Grüne Veltliner ist eine der am weitesten verbreitete weiße Rebsorte Österreichs. Er liefert eine Vielfalt von Weinen mit ausgeprägtem Sortenbukett, feinem Nerv und dem typischen "Pfefferl".</p>
Erzeuger	<p>Weingut Rudolf Fidesser</p> <p>Norbert Fidesser wirkt mit ausgesprochenem Fingerspitzengefühl schon mehrere Jahre höchst erfolgreich auf dem knapp fünfzehn Hektar großen Weingut. Dabei achtet er besonders darauf, dass die Trauben nicht "uniform", sondern ihren sorten- und witterungsbedingten Eigenheiten entsprechend verarbeitet werden. Die Bodenpflege und der Pflanzenschutz werden nach ökologischen Grundsätzen betrieben. Viel Engagement und Professionalität lassen erwarten, dass dieses Weingut eine erfolgreiche Zukunft vor sich hat.</p>
Beschreibung	<p>Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, glänzend im Glas. Das Bouquet ist ansprechend, fruchtig und mineralisch, es duftet nach reifen gelben Früchten, grünen Äpfeln mit pfeffrigen Anklängen und frischer Kräuter. Am Gaumen ist er saftig, würzig und geradlinig mit fein integrierter Säure und langen Nachhall.</p>
Empfehlung	<p>Gekühlt bei 9-12 Grad Celsius servieren. Passt sehr gut zu gebratenen Fisch- und Pastagerichten sowie zu hellem Fleisch und frischem Ziegenkäse. Optimale Trinkreife bis 2023.</p>

Stand 01.05.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de