



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Grüner Veltliner Nussberg AT-BIO-402*

Weingut Fritz Wieninger Wien

| | |
|---------------------------|-------------|
| Artikelnummer | 757006-2019 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 6 |
| Ausbau | Stahltank |
| Alkohol | 13 % vol. |
| Farbe | weiss |
| Temperatur | 10°C |
| Enthält: | Sulfite |

| | |
|-----------------------|--|
| Anbaugebiet | <p>Wien</p> <p>Der Weinbau in Wien ist mehr als eine bloße Touristenattraktion. Die gut 600 ha Rebfläche sind ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor und dienen der Erhaltung des Grüngürtels. Der Schwerpunkt des Weinbaus liegt heute jedoch auf den Vororten.</p> |
| Klassifikation | <p>Qualitätswein</p> <p>Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.</p> |
| Jahrgang | 2019 |
| 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> |
| Bodenart | <p>Die Ried Herrenholz, benannt nach einem kleinen Wäldchen am Wiener Bisamberg, zeichnet sich im Wesentlichen durch einen höheren Sandanteil im Boden aus, woraus ein schwacher Wuchs mit relativ geringen Erträgen resultiert. Der hohe Kalkgehalt des Bodens bewirkt sehr zarte, vielschichtige Weine.</p> |
| Erzeuger | <p>Weingut Fritz Wieninger</p> <p>Das Weingut Wieninger ist untrennbar mit dem Image des Wiener Weines verbunden. Dem unermüdlichen Engagement und Qualitätsstreben Fritz Wieningers ist es zu verdanken, dass Wien als Wein-Hauptstadt international Furore macht. An den Süd- und Südosthängen des berühmten Nuss- und Bisamberges pflegt er mit großer Leidenschaft seine Weingärten, und was im Keller daraus entsteht, begründet zu Recht den großartigen Ruf des Spitzenwinzers.</p> |
| Beschreibung | <p>Helles Goldgelb. In der Nase rauchig-kräuterwürzig unterlegte frische Apfelfrucht, zarte Nuancen von Honigmelone, attraktives Bukett. Am Gaumen saftig, zart nach Marille, finessenreiche Säurestruktur, mineralisch, Honig, wirkt überraschend leichtfüßig. Der Wein besticht durch sein gutes Entwicklungspotenzial.</p> |
| Empfehlung | <p>Bei 10 Grad Celsius servieren, der Wein passt sehr gut zum Wiener Schnitzel, gebratenen Fischgerichten, Geflügelfleisch, gebratene Poulardenbrust mit geschmortem Gemüse und leichter, cremiger Soße oder einfach Solo. Wir empfehlen diesen Wein bis 2023 zu trinken.</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