Grüner Veltliner Elisabeth Selection 2017



Weinanalyse

- Alkoholgehalt: 13 %vol
- Restzucker: 8.2 g/l
- Säure: 5.3 g/l

Kostnotiz

Fester, leicht gedeckter, etwas angetrocknet-vegetabiler und leicht nussiger, auch eine Spur buttriger Duft mit gelbfruchtigen und ganz leicht floralen Aromen sowie deutlicher Mineralik. Reife, eher helle, warme, reife und schmelzige Frucht, moderate Säure und etwas Griff von mürbem Gerbstoff, merkliche Süße, ins Kreidige gehende mineralische Töne im Hintergrund, leicht gedeckt, ätherisch-kräuterige Töne am Gaumen, nachhaltig, aber auch eher rustikal, sehr guter, wieder ein wenig gedeckter, süßer, nussiger Abgang mit gelbfruchtigen,