



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



GRÜNER VELTLINER 2020

BESCHREIBUNG

Leuchtendes gelbgrün, in der Nase Apfel und feine Zitrusaromatik.
Am Gaumen fruchtig, frisch, feine Limettenaromatik, zarte Kohlensäure,
mild im Abgang.
Typischer Grüner Veltliner für die Thermenregion, mild, frisch und fruchtig.
Schmeckt am Besten zur bodenständigen österreichischen Küche, sowie zu
feinen Fischgerichten oder als Aperitiv.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

Schweinsbraten mit Kren und Krautsalat
Schafkäse mit Antipasti und Zitronenöl
Lachsrolle mit Topfenkren
Trinktemperatur: 06 – 08°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%
Restzucker: trocken
Säure: 6,3g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at