



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



GRAZIÉ 2022

BESCHREIBUNG

Im Glas helles Gelb mit einer intensiven Perlage.

In der Nase erkennt man Steinobst, Kräuter und Limette.

Am Gaumen fruchtig und fein prickelnd, elegante Weingartenpflaume-Aromatik.

Durch die feinen Düfte ein interessanter Speisenbegleiter zu würzigen

Vorspeisen mit Fisch oder Rohschinken, aber auch zu Sushi oder zwischendurch.

Für Prickelndes muss es nicht immer einen Anlass geben:

Trinkspaß garantiert!

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

Sushi oder gebeizter Lachs

Feta mit Grillgemüse und Oliven

Vitello Tonnato

Trinktemperatur: 06 – 08°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%

Restzucker: extra dry

Säure: 6,4g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



GRÜNER VELTLINER CHAPEAU 2021

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: 6,1g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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