



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



GRAZIE

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

Niederösterreich
Ausgebaut im Edelstahltank

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 Soos | +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 Edelstahltank

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