

Grüner Veltliner Wagram

 2023, 750 ml

 Österreich, Wagram

 9870005114

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Jakobsmuschel mit Orangen-Fenchel-Saat

(Meeresfrüchte)

Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,

Schnittlauch und Radieschen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gurkenkaltschale mit Eismeergarnelen und Dill

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.05.2024

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen bis grünen Reflexen

Nase:

Voller Energie und Frische baut er sich langsam im Glas auf. Bei aller Sortentypizität ist seine Vitalität und dieses spannungsgeladene Bild zahlreicher herbaler Aromen hervorzuheben. Zitronenmelisse, Koriander, Kerbel, Zitronengras, Minze und Thymian sind eine lautstarke Fraktion. Total harmonisch und begeisternd. Limone, Nashi-Birne und grüner Apfel sowie etwas Grapefruit stellen als Frucht etwas in der zweiten Reihe. Etwas weißer Pfeffer sorgt neben Koriander- und Senfsaat für eine feine Würze. Ebenso setzen Fenchel und Erbse dezente Akzente.

Gaumen:

Genau diese Energie überträgt er nahtlos an den Gaumen. Perfekt. Voller Spannung und mit viel Saftigkeit versehen, bleibt er sehr lange am Gaumen anhaften. Bei einer rassigen Säure und klarem Mundgefühl streckt er sich bis ans Maximum. Hinten raus verliert er etwas die Saftigkeit und wird spürbar karger und ausgezehrt. Das dient deutlich dem Trinkfluss. Die Aromen wirken heller als in der Nase, sind aber von gleicher etherischer und belebender Intensität.