



Fink&Kotzian

Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner Königsberg 2017

REBSORTEN	Grüner Veltliner
AUSBAU	Stahltank
BÖDEN	Urgestein der Böhmisches Masse
LAGEN	Königsberg/Röschitz
LESEZEIT	12. Oktober 2017
ALKOHOL	14,0% vol.
SÄURE	5,9g/l
RESTZUCKER	4,4 g/l
CHARAKTERISTIK	der bestmögliche Reifezeitpunkt, goldgelbe Beeren, Intensität pur, Frucht von Apfel und Quitte dazu weisser Pfeffer und Kräuter, kraftvoll und ungestüm und doch elegant, dichte Textur und Fruchttiefe, dabei aber voller Nuancen, die dieses Kraftpaket am Gaumen schweben lassen
SPEISENBEGLEITER	gebratenes Gansl, Ribeyesteak mit Rosmarinerdäpfel, Rillettes vom Mangalitzschwein, Schweinsbraten mit Waldviertler Knödeln

92
A-la-Carte-
Punkte

»helle Farbe, komplexe Nase, Kräuternoten, zarte Blüten, körperreicher Wein, dicht und straffe Struktur, fruchtig-pikanter Abgang, langer Nachhall, rosa Grapefruit im Rückaroma«

92
A-la-Carte-
Punkte 2019.2

»helle Farbe, nuancierte Nase, Grapefruit, Kräuternoten, Einlegegewürze, stoffig, lebendige Struktur, fruchtig-würziges Finish, langer Nachhall, zarter Schmelz im Abgang, Potenzial«

