



## GRÜNER VELTLINER STEINSETZ 2018, SCHLOSS GOBELSBURG

Michael Moosbruggers er en af Østrigs bedste vinmagere, og hans hvidvine er i absolut verdensklasse. Det er ranke, komplekse og meget mineralske hvidvine med en perfekt balance. Fremragende madvine til både klassik og nyt nordisk køkken, men også til spicy asiatisk inspireret køkken.

Grüner Veltliner er en mirakelvin til mad. Dækker et meget bredt spektrum. I Østrig drikker de Grüner Veltliner til nationalretten oksespidsbryst med peberrod (tafelspitz).

100 % Grüner Veltliner fra Steinsetz. Steinsetz er en navngivet mark, en "Klassifizierte Lage", den næstfineste kategori i Österreichischen Traditionsweingüter's ret nye markinddeling. Lagret på store fade af Østrigsk eg i ca 6 mdr.

Duft af lime og pære samt krydrede elementer. Vinen er mellemfyldig med en del mineralitet og syre.

Grüner Veltliner i denne klasse klarer næsten alle retter bortset fra desserter. Dog bør maden have noget intensitet, da vinen ellers vil overdøve. God til retter med fisk og skaldyr, men er næsten allerbedst til kogt eller sprængt kød af gris eller kalv. Grüner Veltliner i en kraftig udgave som her, er en af de bedste vine til at kapere retter, hvor peberrod spiller en fremtrædende rolle.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Østrig

**OMRÅDE:**  
Kamptal

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2019-2030

**ALKOHOL:**  
13 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Gris