



Degustation

Lichtes, grünliches Gelb; deutlich zitrusorientierte Aromatik, ein wenig Gelbfrucht und ein zartes Pfefferl werden von der erfrischenden Säure auf appetitanregende Art untermalt; bleibt bis ins Finish von leichtfüßiger, ansprechender Art. Zartes, fast filigranes Federgewicht von schlanker, ranker Statur; der Wein vermittelt in jeder Phase puren, unbeschweren Trinkgenuss und verfügt trotz seiner Leichtigkeit über beachtlich viel Ausdruck; „Genuss ohne Reue“ ist angesagt!

Speiseempfehlung

Spargel und anderen hellen Gemüsen, zur bodenständigen Küche, von der zünftigen Brettljause bis zum Schweins- und Kalbsbraten, wie auch zu zahlreichen Fischvorspeisen.

Traubensorte	Riede / Boden	Klassifizierung	Weinbaugebiet
Grüner Veltiner	Hasel / Löss		Kamptal - Austria
Qualitätsstufe	Rebenerziehung	Weinbereitung	Lagerung
Qualitätswein, trocken und leicht, 11,5% Vol. Alkohol	Hochkultur mit 4300 Stöcken/Hektar	Temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren und im Stahltank ausgebaut.	bis 2 Jahre Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 10 Grad.

TRADITIONSWINGUT
Peter Dolle



Herrengasse 2
A-3491 Strass im Strassertal

www.dolle.at
weingut@dolle.at

T + 43 (0) 2735 2326
F + 43 (0) 2735 2857