

DOLLE

GRÜNER VELTLINER

HEILIGENSTEIN

E.L.



KAMPTAL AUSTRIA ÖSTERREICH

Degustation

Blitzblankes, helles Gelb mit Grünschimmer; strotzt bereits in der Nase vor gesteinsmehligter Mineralität, dann treten kräftige vegetabile Noten nach Brennessel, Grünkohl, Kräutern und grünen Schoten auf den Plan.

Extrovertierter Veltliner von einnehmender Akkuratess; der engmaschige Körperbau, die unverblümt würzbetonte Art mit Ihrem herb-kräuterigen Ausklang wird vor allem Weinliebhaber ansprechen, die für s Herzhafte sind freilich auf hohem Niveau!

Speiseempfehlung

Knoblauchnudeln, kross gegrilltem Fisch, asiatischen Gerichten wie gebratener Reis oder zu einem (nicht zu scharfen) Curry-Huhn.

Traubensorte

Grüner Veltiner

Riede / Boden

Heiligenstein / Löss

Klassifizierung

Erste Lage

Weinbaugebiet

Kamptal - Austria

Qualitätsstufe

Kamptal DAC Reserve,
trocken, 13,5% Vol. Alkohol

Rebenerziehung

Hochkultur mit 4300
Stöcken/Hektar

Weinbereitung

Temperaturkontrolliert im
Stahltank vergoren und 3
Monate im Holzfass gereift.

Lagerung

bis 15 Jahre
Die ideale Trinktemperatur
liegt zwischen 8 und 10
Grad.

TRADITIONSWEINGUT

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