



Degustation

Helles Grüngelb; duftet nach einer Frühlingswiese im Morgentau, Rotklee, Margeriten, Löwenzahn, eingehüllt von mineralischen Anklängen; am Gaumen harzig-herbe Untertöne nach feuchter Walderde und Würztabak; gute Länge. Kompakter, gut ausgestaffierter Grüner Veltliner, der bei alle Jugendlichkeit bereits eine wunderschöne Balance zwischen edler Würze, stoffigem Extrakt und reifer Säure zeigt. Es gleitet nachhaltig, mit schönem Trinkfluss über den Gaumen und bleibt lange haften

Speiseempfehlung

hellem Fleisch (Huhn, Kaninchen) sowie Gebackenem, vom Wiener Schnitzel über gebackene Pilze, gebackenem Karpfen, bis hin zum Backhendl;

Traubensorte	Riede / Boden	Klassifizierung	Weinbaugebiet
Grüner Veltiner	Gaisberg / Löss	Erste Lage	Kamptal - Austria
Qualitätsstufe	Rebenerziehung	Weinbereitung	Lagerung
Kamptal DAC, trocken, 12,5% Vol. Alkohol	Hochkultur mit 4300 Stöcken/Hektar	Temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren und im Stahltank ausgebaut.	bis 10 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