



Degustation

Helles, klares Gelb mit Grünanteilen; fokussierte, würzebetonte Melange aus Tannennadeln, Gartenkräutern und Mineralien, alles fein verästelt und hochelegant; mit umfassendem Hintergrund, dicht, von unerhörter Länge.

Speiseempfehlung

Geflügel, Kalbsbraten, Kaninchen, Schnitzel, Backhendl, Fischsuppe,.

Traubensorte	Riede / Boden	Klassifizierung	Weinbaugebiet
Grüner Veltliner	Gaisberg / Löss	Erste Lage	Kamptal - Austria
Qualitätsstufe	Rebenerziehung	Weinbereitung	Lagerung
Kamptal DAC, trocken, 13,0% Vol. Alkohol	Hochkultur mit 4300 Stöcken/Hektar	Temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren und 3 Monate im Holzfass gereift.	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