

# Grüner Veltliner Klassik

**Produkt:** vitt vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** torrt

**Producent:** Weingut Oskar Hager

**Land:** Österrike

**Distrikt:** Kamptal

**Druvor:** 100 % Grüner Veltliner

**Alkohol:** 13 %

**Vinifikation:** Druvorna skördas manuellt i oktober och efter noggrann sortering pressas de direkt. Traditionell metod för framställning av vitt vin. I slutet av februari tappas vinet på flaska.

**Jordmån:** Sandsten med inslag av granit.

**Hållbarhet:** Kan lagras ca 1 år.

**Temperatur:** Serveras vid ca 10°.

**Färg:** Blek, ljusgul..

**Doft:** Diskret, ungdomlig och lätt aromatisk.

**Smak:** Frisk och ungdomlig, fruktig med inslag av gula päron, bananer och citrus. Fin balans mellan frukt och syra.

**Passar bra till:** Pasta, sallader, skaldjur, kyckling samt olika fiskrätter.

**Övrigt:** Familjen Hager har alltsedan 1640 bedrivit vinodling i Kamptal. Kamptal är ett kvalitetsinriktat distrikt på frammarsch. Familjen förfogar över 12 ha på Kamptals bästa lägen. Man odlar framför allt druvorna Grüner Veltliner, Österrikes ”egen” druva, Riesling samt Zweigelt för rött vin.

**Artikelnummer:** 494

**Leverantörens webbsida:** [www.weingut-hager.at](http://www.weingut-hager.at)

