

MESSWEIN

Grüner Veltliner 2021

Messwein

Der Göttweiger Messwein ist im Benediktinerstift Göttweig seit Jahrhunderten eine Institution.

Der Grüne Veltliner Messwein wird als leichter, frischer Gaumenkitzel vinifiziert.

Von einer naturfreundlichen Weingartenpflege bis zur Behandlung und Pflege der Trauben und des Weines hält man sich an das kirchliche Reinheitsgebot.

Messwein darf nur mit der Erlaubnis des Bischofs produziert werden und muss naturbelassen und unaufgebessert bleiben.

Mit ca. 12,0% Alkohol sind die Messweine die leichtesten Weine – sehr bekömmlich und trinkfreudig.

Weinbeschreibung

Trocken, fruchtig und leicht mit klassischer, delikater Veltlinerwürze. In der Nase animierend, vielschichtig mit Noten von Zitrusfrüchten, am Gaumen angenehm frisch, elegant und ausdrucksvoll mit mittlerer Länge.

Analysedaten

Alkohol: 12 %

Säure: 6,0 g

Restzucker: 4,4 g

Reifepotential

Diesen leichten, trinkanimierenden Veltliner empfehlen wir in den nächsten 1-2 Jahren zu trinken.

Serviertemperatur

8 – 10°C

Speisenempfehlung

Der Grüne Veltliner ist der ideale Wein zur österreichischen Küche, passt aber auch zur würzigen – fernöstlichen Küche gut dazu. Besonders empfehlen wir diesen Wein zu Vorspeisen, allerlei Gebackenes und asiatische Gerichte.

Weingut Stift Göttweig

Seit dem 11. Jahrhundert betreibt das Stift Göttweig Weinbau im Kremstal. Heute noch werden die Weine nach traditionellen Methoden gekeltert und bewahren dadurch den authentischen Ausdruck ihrer Herkunft. Elegante Ausgewogenheit und perfekte Harmonie bestimmen die Linie und machen die trockenere Weine zu idealen Speisenbegleitern.

