Lichtenberger González

Wein Aus Osterreich Muschelkalk Weiss | 2018

VIN0187-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	**LAST BOXES**
COLORE	**Bianco**
PECULIARITÀ	**Libere Interpretazioni**
ALCOL	**12.50**

Vinificazione e Affinamento

Muschelkalk weiss è una cuvée ottenuta da Grünes Veltliner, Welschriesling e Pinot Bianco dal terreno calcareo del Leithagebirge. Le uve vengono vendemmiate manualmente, la fermentazione si attiva spontaneamente e il mosto rimane a contatto con le bucce. Affina in botti di legno usate sulle fecce fini con poco movimento.

Descrizione Vino

Bel profumo di mele mature, composta di pesche, litchi freschi e una sfumatura di cera al naso. Al palato, una trama fenolica dalla buccia, più una sottile acidità con una fusione fine, buona tensione e un po' di spezie, mineralità affumicata che vira sul salato, di buona lunghezza. Pasta con sughi di pesce, pollo alla griglia, insalate varie, frutti di mare cotti