

Unikat - Grüner Veltliner QbA - Trocken *Weingut Willems*

Das Weingut Willems ist ein Familienbetrieb in der 7. Generation mit 9 Hektar Rebfläche an der Saar. Tradition und Erfahrungen der letzten Generationen, verbunden mit moderner, innovativer Technik zeichnen diesen Betrieb und die Weine aus. Ihr Wein wird geprägt durch den blauen Tonschieferboden, entstanden im über 400 Mio. Jahre alten Erdzeitalter des Devon.

Das Motto von Udo Willems und seinem Sohn Martin beim Ausbau der Weine ist: So wenig wie möglich – so viel wie nötig.

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| Anbaugebiet: | Obermennig - Saar /Deutschland |
| Rebsorte: | Grüner Veltliner |
| Alkohol: | 12,5 % Vol. |
| Lagerdauer: | 2 – 3 Jahre |
| Restzucker: | 7,5 g/l |
| Säure: | 6,1 ‰ |
| Serviertemperatur: | 8 – 10 °C |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfite |
| EAN-Code Flasche: | 4 260 086 180 669 |



Art.-Nr. 12253

Charakteristik: In der Nase typische Noten nach frischem Apfel, untermalt mit etwas Melone und Birne. Am Gaumen frisch-fruchtig, charmant, wieder gelbe Apfelfrucht, elegante Säurestruktur und ein wunderbar kühler Duft charakterisieren diesen Wein, dabei erfrischend und würzig, mit einem schönen Trinkfluss

Passend zu: Fisch, hellem Fleisch, Spargel und diversen Salaten