



**JOOST
&
JOOST**

wine | cuisine | erlebung



Günter
Wenzl

Wenzl Grüner Veltliner vervangen door Hagn Grüner Veltliner Classique

'Fris & Fruitig'

LAND/REGIO Oostenrijk, Weinviertel

DRUIVEN Grüner Veltliner

OPVOEDING Stalen vat

KLEUR Licht geel

NEUS Citrus, Exotisch fruit, Meloen

DRONK Sappig, fris en tintelend mondgevoel, lichte minerale tonen gekoppeld aan meloen en exotisch fruit.

DRINKEN BIJ Schaal- en schelpdieren, Wit vlees, Zachte kaas

SUGGESTIE Asperges met gerookte zalm, krieltjes, peterselie en roomboter of Flammenküchen uit de Elzas

AFSLUITING Schroefdop

DRINKTEMPERATUUR 8-10 °C

ALCOHOLPERCENTAGE 12,0%

BEWAREN Binnen 2 jaar drinken
