



JOSEF DOCKNER

## Josef Dockner Oberfeld Grüner Veltliner

Vinifikasjon: 36 timer kaldmaserasjon ved 5°C. Tre måneder på bunnfall. Lagring minst seks måneder i ståltank. To måneder på flaske før salg. Lys strågul farge som bryter mot blekgroønn. Delikat og elegant duft, med en ren tropisk frukt. Svært frisk duft med nyanse av grønn paprika, urter og krydder. Frisk og elegant munnfølelse, bløt og flott integrert syrlighet med en lang mineralisk ettersmak.

VINMONOPOLET: **255,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **224,85**



Aperitiff/avec



Friskhet



Grüner Veltliner 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Ost



Sødme



Lett oljet med god syre, fruktig og noe krydret avslutning.

Vinmonopol nr	<b>668701</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>2910883</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>6,3 g/l</b>
Land	<b>Østerrike</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>4 g/l</b>
Distrikt	<b>Niederösterreich</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-