

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 blekgrønn. 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 mineralsk ettersmak.

VINMONOPOLET:	**250,-**
Horeca veil. eksl. mva:	**220,87**

Aperitiff/avec

Fisk

Ost

Friskhet

Fylde

Sødme

Grüner Veltliner 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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

Vinmonopol nr	**668701**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Hvitvin**
EPD nr	**2910883**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**6,3 g/l**
Land	**Østerrike**	Utvalg	**Bestillingsutvalg**	Syreinnhold	**4 g/l**
Distrikt	**Niederösterreich**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**