

• ASIA BLEND

Cuvée Weiss

Grüner Veltliner & Weissburgunder

KOSTNOTIZ Zitrusfrisch, Zesten, zartsüße feste Frucht; der süße Eindruck bestätigt sich mit viel Charme, appetitliche Balance, nussig, dicht mit erfrischendem Pfefferl, herzhaft Säure, kalkiger Grip, viel Animo!

Jahrgang	2020
Rebsorte	GRÜNER VELTLINER & WEISSBURGUNDER
Herkunftsland	ÖSTERREICH
Weinbauregion	NIEDERÖSTERREICH
Qualitätsstufe	QUALITÄTSWEIN
Genussreife	2021 - 2026
Trinktemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	12,5 vol%
Restzucker	5,1 g/L TROCKEN
Säure	5,7 g/L
Klosterneuburger Mostwaage	19° KMW
Verschluss	SCHRAUBVERSCHLUSS
Verpackung	KARTON MIT 6 FLASCHEN
Versand	21 KARTONS/LAGE; 5 LAGEN PRO PALETTE



PASST ZU Sushi, Sashimi, Dim Sum, Szechuan Küche, Tandoori Chicken & mildem Thai Curry, Meeresfrüchtesalat, süd-ostasiatische Gerichte mit Ingwer, Galgant und Lemongrass, Vietnamesische Küche

AUSBAU Traubenernte Anfang Oktober in großen Kisten, sanft pneumatisch gepresst, Gärung im Stahltank bei 20 °C

TERROIR unterschiedliche Zungen von Braunerde, Lehm und Löss

AUSZEICHNUNGEN 2021 LWC London (GB): Jahrgang 2020 – Silber
2020 Cathay Pacific Wine Competition - Jahrgang 2019 -Bronze
2020 NÖ WEIN (AT): Jahrgang 2019 – NÖ-Gold
2020 Vinaria Sommerweinverkostung – 4. Platz

Die Asia Blend Weine harmonisieren perfekt mit asiatischer Küche. Der Cuvée Rot sowie der Cuvée Weiss sind Kombinationen aus typisch österreichischen und international bekannten, populären Rebsorten. Dieser besondere Mix ergibt einen Rot- wie einen Weisswein mit rassigem Charakter. Trockene Weine mit üppiger Frucht, knackiger Säure und ein Rotwein mit sanften Tanninen sind mit ihrer erfrischenden Lebendigkeit der ideale Kontrapunkt zu schärferen Speisen. Diese Weine können sich mit dem gesamten Spektrum der asiatischen Aromen vereinen!