

## Grüner Veltliner Vintage



<b>KRAJ</b>	Austria
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Niederösterreich
<b>SZCZEP</b>	Grüner Veltliner
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne , Wino organiczne

### Aromat:

Połykliwy żółty kolor z pistacjowym odcieniem. Intensywne aromaty jasnych owoców - jabłek i renklod z delikatną nutą przypraw.

### Smak:

W ustach delikatna perlistość, niezwykle świeże, długi owocowy posmak z korzenną nutą. Produkowane metodą tradycyjną.

### Potrawy:

Sery miękkie, kurczak teriyaki

Schlumberger



Pierwszym producentem wina musującego w Austrii był Robert Alwin Schlumberger. Zanim w 1842r. założył firmę **Schlumberger**, pracował jako

dyrektor firmy Ruinart - wiodącego domu szampańskiego w Reims we Francji. Ożenił się z Austriaczką Sophie Kirchner z Wiednia, córką bogatego właściciela fabryki. To on był prekursorem produkowania wina metodą szampańską ale z austriackich winogron. W Dolnej Austrii, na południe od Wiednia wokół miasteczka Vöslau, Schlumberger wydzierżawił kilka winnic a w 1846r. firma przedstawiła swoje pierwsze wino musujące pod nazwą Vöslauer Weisser Schaumwein i natychmiast osiągnął sukces. Do dzisiaj sekty Schlumberger cechuje niepowtarzalny charakter. Są gwarancją najwyższej jakości .