Besas Niederösterreich Grüner Veltliner

Niederösterreich - Oostenrijk

Deze verrukkelijke witte Besas heeft werkelijk alles wat je wilt van een goede Oostenrijkse Grüner. Een subtiele, verfijnde geur, rijpe perzik, peer en groende kruiden in de smaak en een levendig fris karakter. En hij is ook nog eens bio, duurzaam geproduceerd en geschikt voor vegans. Over winnende wijnen gesproken. De Besas wordt gemaakt van 100% grüner veltliner, geplukt in Niederösterreich. Eenmaal in de kelder worden de druiven gekneusd en weken de schillen zo'n zes uur in het sap - dit geeft net even wat extra smaakextractie en fijne bitters. De koele vergisting in roestvrijstalen tanks zorgt voor het behoud van de pure fruitsmaken en frisse zuren. Dat maakt 'm natuurlijk uitermate geschikt om op zichzelf te drinken, bijvoorbeeld als aperitief of terraswijn. Maar vlak ook z'n gastronomische kwaliteiten niet uit!



Proefnotitie

Jeugdige, geurige droge witte wijn met aroma's van bloesem, appel en limoen. De smaak is mooi fruitig, verfrissend en aanhoudend.

Drinken bij

Toegankelijke, opwekkende witte wijn om solo te drinken, als aperitief of borrelwijn. Mooi bij (vis)salades, witte asperges of sushi met gember en wasabi.

Houdbaarheid

Direct op dronk en gemakkelijk drie jaar houdbaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Grüner Veltliner

Onderscheidingen

2024 De Grote Hamersma - april 2025: 9 | Puntgave en precieze, wit peperige Grüner

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl