

• ASIA BLEND

Cuvée Weiss

Grüner Veltliner & Weissburgunder

KOSTNOTIZ Aromatische Trockenfrucht, rassig, exotischer Einschlag, Maracuja, gewisse Eleganz, hocharomatisch, aber nicht kitschig; ein Maul voll Wein, viel Frucht, Kräuter, Waldmeister, finessig, Kleeblüten, toller Sommerwein mit perfekt gesetztem Restzucker.

Jahrgang	2021
Rebsorte	GRÜNER VELTLINER & WEISSBURGUNDER
Herkunftsland	ÖSTERREICH
Weinbauregion	NIEDERÖSTERREICH
Qualitätsstufe	QUALITÄTSWEIN
Genussreife	2022 – 2027
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 2022 Drinks Business Autumn Tasting – Jahrgang 2021 - Gold
2022 AWC Vienna (AT) – Jahrgang 2021 - Silber
2022 Drinks Business Spring Tasting – Jahrgang 2021 - Bronze
2022 Vinaria Sommerweinverkostung – 2. Platz
2022 International Wine Challenge (GB): Jahrgang 2021 -Bronze
2021 NÖ WEIN (AT): Jahrgang 2020 – Finalist
2021 LWC London GB): Jahrgang 2020 – Silber



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!