



VANDEURZEN

wijnkasteel

PURE WHITE

GRÜNER VELTLINER PRESTIGE



KLEUR

Intens goudgeel glanzend, maar opnieuw enorm kristalzuiver en helder.

AROMA

Totaal ander geurprofiel dan de Inox-cuvée. Toch nog iets meer gesloten, met op de achtergrond reeds aroma's van rijp geel, licht exotisch fruit, mirabel en Jonagold, gekruid door een groene pepertoets die een indicatie is voor zijn 13,5% alcohol.

SMAAKPALET

In de mond vooral een samenspel van rijpe appel, rabarberspijs en gekonfijte citrusvruchten, heel genereus en levendig, met een volle afdrank van gele pomelmoes.

Belangrijk: niet te ijskastkoud drinken en de wijn nog wat lucht laten happen.

FOOD PAIRING

- Gestoomde vis op Kantonese wijze
- Artisjok
- Sushi/Sashimi
- Roggenvleugel met kappertjes
- Indische curry met kip
- Carpaccio van zalm of zeewolf
- Klassieke choucroute

BEWAREN

Optimaal drinken tussen 2021-2024

AWARDS / PRIJZEN

- Gouden medaille V.V.S. Vereniging Vlaamse Sommeliers 2018 (voor millésime 2017)

Aroma	●	●	●	●	○
Body	●	●	●	●	○
Aciditeit	●	●	●	○	○
Fruit	●	●	●	●	○
Zoetheid	●	●	●	○	○
Tannines	●	○	○	○	○



Grüner Veltliner



2019



Eik



13,5%



75cl.



17,00