



VANDEURZEN

wijnkasteel

PURE WHITE

GRÜNER VELTLINER PRESTIGE



KLEUR

Intens goudgeel glanzend met lichtgroene toets, maar opnieuw enorm kristalzuiver en helder met dikke traantjes langs de wand van het glas.

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, vanille, poivrée en onderliggende hints van kiwi.

SMAAKPALET

In de mond vooral een samenspel van rijpe appel, perzik, abrikoos, rabarberspijs en honing, heel genereus en levendig, met een volle langhoudende afdronk. Een paradepaardje als begeleider van een gastronomische tafel. 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



2020



Eik



13%



75cl.



17,00