WEIN & SPEISE:

Wieninger Grüner Veltliner Ried Herrenholz Bisamberg 2018

& Spargelsalat.

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

zur Spargelzeit möchte ich Ihnen den Grünen Veltliner Ried Herrenholz Bisamberg 2018 von Fritz Wieninger vorstellen.

Der Wein befindet sich aufgrund der alten Rebstöcke bereits in der etwas konzentrierteren Klasse, glänzt mit einer fruchtig verwobenen Veltliner Nase, ist duftig und frisch, am Gaumen elegant und süffig mit einer lebendigen Säurestruktur. Straff, mineralisch, lebendig und zitroniger Touch – ein frischer, anregender sommerlicher Stil.

Analytische Daten:
👉 12,5 % Vol.
👉 6,0 g/l Säure
👉 1,0 g/l Zucker

Der Wein geht mit Spargel eine hervorragende Symbiose ein. Lagenweine sind übrigens meine Favoriten**. Ich will wissen, in welcher konkreten Parzelle die Weintrauben gelesen wurden, um sie dann zu Wein zu veredeln**. Ich bin glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Zum Grünen Veltliner Ried Herrenholz Bisamberg 2018 von Fritz Wieninger passt ein leichter Spargelsalat.

Die Komponenten des Salats sind:

Spargel in fingerdick geschnittenen Stücken

Radicchio und Endiviensalat, von Hand gezupft

Frühlingszwiebeln

Getrocknete in Öl eingelegte Tomaten

Orecchiette

Chilipfeffer

Parmiganio

Dressing: Zitronenzesten, -saft, Salz, Senf und Saft von Kumquat-Marmelade gründlich mischen, bis sich das Salz gänzlich aufgelöst hat. Anschließend mit Olivenöl zu einer homogenen Sauce verrühren, die emulgiert.
Salat und Dressing vermengen und servieren.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter vinvinoweinergin, bei YouTube unter vinvinowein, bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Guten Appetit!
Bleiben Sie gesund und glücklich,

vinvinowein

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel
www.vinvinowein.de