

Türk Franz

GRÜNER VELTLINER THURNERBERG

Türk Franz, Stratzing



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Türk Franz
Alkoholgehalt:	13.5
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner

Empfehlung

Zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

Artikelinformation

Der Wein wird ab dem 1. Februar 2022 geliefert.

Degustationsnotizen

Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, frische Wiesenkräuter unterlegt, zart nach Mango und Birne, mineralische Nuancen. Komplex, saftig, angenehme Extraktösse, feiner Säurebogen, zart nach Marillen im Abgang, gutes Reifepotenzial.

Produzent

Türk Franz: Das Leitbild des Winzers Franz Türk: Wenn Du aufhörst, besser zu werden, hörst du auf, gut zu sein. Das sagt schon einiges über seine Weine. Besonders die Grünen Veltliner des charismatischen Winzers zählen Jahr für Jahr zu den Besten des Landes. Aber auch die Süssweine des Hauses Türk sind für ihre perfekte Balance zwischen Zucker und Säure bekannt.

\n

Die Wurzeln des Familienbetriebes reichen an den Anfang des 18. Jahrhunderts zurück. Diese fast 300-jährige Geschichte führt Franz Türk im Bewusstsein der Verantwortung gegenüber kommenden Generationen fort. Nicht Effekthascherei und Marketingtrends, sondern handwerkliches Können und der behutsame Umgang mit der Natur stehen im Zentrum des Handelns. In einer immer hektischeren Welt gibt er seinen Weinen die notwendige Zeit zur Reife und versucht das Kremstal in seinen Weinen widerzuspiegeln. Individuelle Weine mit unverwechselbarer Komplexität und Reifepotenzial sind sein Markenzeichen.