

# Grüner Veltliner

## KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*fruchtig, typisch, komplex*  
*Speisenempfehlung: zu leichten*  
*Fleischspeisen und Fisch*  
*trocken - 12,5 %vol.*

*In der Nase ist er einmal mehr- wie der*  
*Winzer selbst - keck und frisch, mit der*  
*typischen pfeffrigen Note eines Grünen*  
*Veltliners. Helles Gelbgrün, Silberreflexe.*  
*Frische Wiesenkräuter, gelbe*  
*Kernobstnoten, etwas Blütenhonig und*  
*kandierte Orangenesten. Mittlerer*  
*Körper, weißer Apfel, feiner Säurebogen,*  
*mineralisch und anhaftend, zitroniger*  
*Touch im Abgang, bereits gut entwickelt.*

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Standort/Boden:** Er stammt aus allen Grüner Veltliner Weingärten von ARTUR TOIFL. Die alten Reben liegen großteils auf den Terrassen der Rohrendorfer Kaiserstiege. Lössböden und Konglomeratgestein speichern die Wärme des Tages und geben diese in der Nacht wieder ab. Der leichte und sandige Lehm ist vor allem für würzig-fruchtige Veltliner und saftige Zweigelt ideal.

**Alkohol:** 12,5 %vol.

**Restzucker:** trocken

**Ausbau:** Vergärung im Stahltank bei 18°C bis 20°C, Ausbau klassisch im Stahltank

**Verschluss:** Schraubverschluss

**Optimale Trinktemperatur:** 10 – 12°C

**Optimale Trinkreife:** 2023– 2030

**Gebinde:** 0,75l

**Jahrgang** 2022

