

Ried KREMSE WEINZIERLBERG 2009

KREMSTAL

handgelesen und nachhaltig bewirtschaftet
Grüner Veltliner

würzig, kräftig, harmonisch
*Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleisch-
und Fischspeisen, oder solo genießen
trocken - 13,0 %vol.*

*Helles Grüngelb. Frischer Anklang von
Honigmelone, zart nach Wiesenkräutern,
ein Hauch von Grapefruit und
Orangenzesten. Saftig, grüner Apfel,
knackige Textur, frischer Säurebogen,
zitroniger Touch, trinkanimierender Stil.*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort / Boden: Kremser Weinzierlberg: eine Lage die geprägt ist
von ihren mächtigen Lössablagerungen. Sie
verleihen dem Grünen Veltliner den typischen
Schmelz und sind ideal für kraftvolle Kremstal
DAC Reserven.

Alkohol: 13,0 %vol.

Ausbau: Vergärung imahltank bei 16 °C bis 18 °C,
Ausbau klassisch imahltank.

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2010 – 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang: 2009

Auszeichnungen: Falstaff - 89 Punkte

