Ried KREMSER WEINZIERLBERG

KREMSTAL DAC RESERVE

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

würzig, kräftig, harmonisch
Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleisch- und Fischspeisen
trocken - 13,5 %vol.

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Mango und Birne, dezenter Blütenhonig im Hintergrund. Saftig, rund und zugänglich mit dezenter Säurestruktur. Feine Süße im Abgang, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen selbst (oder vor allem) als Rarität noch!

Rebsorte:	Grüner Veltliner
Standort/Boden:	Die "Ried Kremser Weinzierlberg" ist bekannt für ihre mächtigen Lössablagerungen. Sie verleihen dem Grünen Veltliner den typischen Schmelz und sind ideal für kraftvolle „Kremstal DAC Reserven“.
Alkohol:	13,5 %vol
Restzucker:	trocken
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16 °C bis 18 °C, Ausbau klassisch im Stahltank, 6 Monate auf Feinhefe.
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	12 – 15°C
Optimale Trinkreife:	2015 - 2030
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2012

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH