

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 wieder - wie der Winzer selbst - keck und frisch, mit der typischen pfeffrigen Note eines Grünen Veltliners, wie Artur Toifl ihn mag. Die wunderbaren Blüten- und Fruchtaromen geben am Gaumen eine zurückhaltende Fruchtsüsse - der Wein ist schon jetzt sehr komplex und lang anhaltend, ohne dabei schwer zu sein. Ein toller Weisswein zum Apéro, der aber auch Fisch und weisses Fleisch und Sushi und und und schön begleitet...

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort/Boden: Lindobel in Rohrendorf ist eine Lage, die geprägt ist von ihren mächtigen Lössablagerungen. Sie verleihen dem Grünen Veltliner den typischen Schmelz und die Würze und ist ideal für klassische Kremstal Weine.

Alkohol: 12,5 %vol.

Restzucker: 1,6 g/l

Säure: 6,4 g/l

Ausbau: Vergärung imahltank bei 18°C bis 20°C, Ausbau klassisch im Stahlhank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2022 – 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang: 2021

Auszeichnungen: Falstaff - 90 Punkte

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



KREMSTAL

