

Grüner Veltliner

KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

*Mittleres Grüngelb und silberfarbene
Reflexe. Frischer Golden-Delicious-Apple
und etwas Mango- / Orangenesten
bilden ein einladendes Bukett. Saftig,
elegant, feine Noten von Honigmelone.
Die gut integrierte Säurestruktur lässt
dein Wein gut haften. Ein harmonischer
Begleiter bei Tisch: in 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: 2,4 g/l

Säure: 5,5 g/l

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

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2025 – 2035

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2025

