Grüner Veltliner Rohrendorf

KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

klassisch, würzig, typisch
Speisenempfehlung: zu Fleisch, Fisch und asiatischen Gerichten
trocken - 13,0 %vol.

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach frischer Birne, ein Hauch von Golden Delicious-Apfel, dezente Wiesenkräuterwürze. Mittlerer Körper mit saftig, elegante Textur, weiße Frucht, frischer Säurebogen, zitroniger Touch, mineralisch und leichtfüßig. Zarte Würze im Abgang, ein lebendiger Speisenbegleiter.

Rebsorte:	Grüner Veltliner
Standort/Boden:	Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!
Alkohol:	13,0 %vol.
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	5,5g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 18°C bis 20°C, Ausbau klassisch im Stahltank
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2025 – 2035
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2023

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

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL