

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

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2025 – 2035

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2023

