

# Grüner Veltliner Rohrendorf

## KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

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

*Wie sein Vorgänger erfreut auch dieser  
Jahrgang durch helles Gelbgrün,  
Silberreflexe. Zart nach frischer Birne mit  
einem Hauch von Apfel, dezente  
Wiesenkräuterwürze. Mittlerer Körper,  
weiße Frucht, frischer Säurebogen mit  
zitronigem Touch, mineralisch und  
leichtfüßig: ein lebendiger  
Speisenbegleiter.*

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Standort/Boden:** Hauptsächlich wurzeln die alten Reben in der Großlage Rohrendorfer Kaiserstiege. Lössböden und Konglomeratgestein speichern die Wärme des Tages und geben diese in der Nacht wieder ab. Diese besonders fruchtbaren, mineralische Flugsandablagerungen speichern Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

**Alkohol:** 13,0 %vol.

**Restzucker:** trocken

**Ausbau:** Vergärung im Stahltank bei 18°C bis 20°C, Ausbau klassisch im Stahltank

**Verschluss:** Schraubverschluss

**Optimale Trinktemperatur:** 10 – 12°C

**Optimale Trinkreife:** 2023 – 2030

**Gebinde:** 0,75l

**Jahrgang** 2022

