

Kaiserstiege | KREMSTAL | Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*klassisch, würzig, typisch
Speisenempfehlung: zu Fleisch, Fisch und
asiatischen Gerichten
trocken - 12,5 %vol.*

*Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische
gelbe Apfelfrucht, unterlegt mit einem
Hauch von Birne und Mango, zart nach
Orangenzesten. Saftig, elegante Textur,
angenehme Mineralik, feiner
Säurebogen, zarte Würze im Abgang, ein
vielseitiger Speisenbegleiter.*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort/Boden: Gebietswein aus der Großlage Rohrendorfer
Kaiserstiege, jene Verlängerung der bekannten
Kremser Sandgrube. Lössböden und
Konglomeratgestein speichern die Wärme des
Tages und geben diese in der Nacht wieder ab.
Der leichte und sandige Lehm ist vor allem für
würzig-fruchtige Veltliner und saftige Zweigelt
ideal.

Alkohol: 12,5 %vol.

Restzucker: 1 g/l

Säure: 5,6 g/l

Ausbau: Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C,
Ausbau klassisch im Stahltank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2024 – 2029

Gebinde: 0,75l

Jahrgang: 2023

