Kaiserstiege | KREMSTAL | Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

Helles Gelbgrün mit silberfarbene Reflexen. Feines Bukett nach Kernobst präsentiert sich mit einem Hauch von Orangenzesten. Sanfter mineralischer Touch mischt sich mit saftig, guter Komplexität. Weißer Apfel rundet den rassigen Säurebogen zu einem mineralisch-animierenden Abgang: ein feinwürziger Speisenwein!

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:	2 g/l
Säure:	5,6 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16 bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2026 – 2031
Gebinde:	075l
Jahrgang	2025

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