

Kellerweingarten 2009

KREMSTAL RESERVE

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*würzig, kräftig, harmonisch
Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleisch-
und Fischspeisen, oder solo genießen
trocken - 14,5 %vol.*

*Leuchtendes helles Gelb, Silberreflexe.
Einladende Nuancen von Ananas, reifer
pfeffriger Apfelkuchenduft, zart nach
Blütenhonig. Saftig, elegante Textur,
feine Fruchtsüße und Mineralik,
integrierter Säurebogen, bleibt haften,
kräftiges Finale und gutes
Entwicklungspotenzial.*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort/Boden: Lage: Rohrendorfer Thalland Ein Kraftprotz unter den Grünen Veltlinern, der Potential für mehrere Jahre hat.

Alkohol: 14,5 %vol.

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

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2010 - 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2009

