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

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