

# Krems

## KREMSTAL

### Grüner Veltliner

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

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

*Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe.  
Zart nach Marille, gelbe Apfelfrucht, ein  
Hauch von Mango, dezent nach  
Orangenzesten. Saftig, elegant, feine  
Nuancen von Kernobst, frisch strukturiert,  
mineralisch-salzig im Abgang, gutes  
Entwicklungspotenzial.*

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Standort/Boden:** Ortswein aus Weingärten der Stadtgemeinde Krems. Die Reben wachsen auf Löss und sandigem Lehm, geeignet vor allem für würzig-fruchtige Veltliner.

**Alkohol:** 12,5 %vol.

**Restzucker:** 2,2 g/l

**Säure:** 5,4 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:** 2025 – 2030

**Gebinde:** 0,75l

**Jahrgang** 2024

