Ried KREMSER WEINZIERLBERG 2016

KREMSTAL

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

würzig, kräftig, harmonisch
Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleisch- und Fischspeisen, oder solo genießen
trocken - 13,0 %vol.

Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Reife Apfelfrucht unterlegt mit etwas floralem Touch, feinwürzig, zart nach Ananas, Orangenzesten. Mittlere Komplexität, saftig, rassige Säurestruktur, mineralisch im Abgang, Steinobstfrucht im Rückgeschmack, bleibt gut haften, individueller Sortenvertreter.



Rebsorte:	Grüner Veltliner
Standort/Boden:	Kremser Weinzierlberg: eine Lage die geprägt ist von ihren mächtigen Lössablagerungen. Sie verleihen dem Grünen Veltliner den typischen Schmelz und sind ideal für kraftvolle Kremstal DAC Reserven.
Alkohol:	13,0 %vol.
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16 °C bis 18 °C, Ausbau klassisch im Stahltank.
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2018- 2030
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2016
Auszeichnungen:	Falstaff - 92 Punkte A LA Carte - 94 Punkte

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

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH