

# Ried KREMSE WEINZIERLBERG 2017

KREMSTAL

*Grüner Veltliner*  
handverlesen & sorgfältig bewirtschaftet

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

Jugendliche Farbe, intensive  
Kräuternoten, Grapefruit, kandierte  
Orange, kräftiger Wein, lebendiger  
Trinkfluss, feine Frucht und zarte Würze  
im Abgang, pikantes Finish, gute Länge!  
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit  
frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe  
Apfelfrucht, zart nach Mango und Birne,  
dezenter Blütenhonig im Hintergrund.  
Saftig, rund und zugänglich, dezente  
Säurestruktur, feine Süße im Abgang,  
bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.

**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:** 2017

**Auszeichnungen:** Falstaff - 90 Punkte  
A LA Carte - 92 Punkte

