

Ried KREMSEK WEINZIERLBERG 2018

KREMSTAL

biologisch nachhaltig bewirtschaftet
Grüner Veltliner

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

*Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit
frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe
Apfelfrucht, zart nach Mango und Birne,
dezent Blüthenhonig im Hintergrund.
Saftig, rund und zugänglich, dezente
Säurestruktur, feine Süße im Abgang,
bietet unkompliziertes Trinkvergnügen -
selbst (oder vor allem) als auch Rarität
noch!*

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.

Restzucker: 3,0 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: 2020 – 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang: 2018

Auszeichnungen: Falstaff - 90 Punkte

