

Ried *LINDOBEL*

KREMSTAL RESERVE ARTUR TOIFL

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*fruchtig, typisch, komplex
Speisenempfehlung: zu kräftigen
Fleischspeisen und Fisch
trocken - 13,5 %vol.*

*Mittleres Grüngelb. Einladender Duft
nach Kletten und Marille, ein Hauch von
Ananas, Blütenhonig unterlegt feine
Gewürznuancen, einladendes Bukett.
Saftig, komplex, zart nach reifer
Apfelfrucht, tabakiger Nachhall, bleibt
gut haften, facettenreiche Säurestruktur,
extraktsüß wirkender Rückgeschmack,
mineralisch, vielschichtiger Stil mit
Reifepotenzial!*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort/Boden: Lindobel in Rohrendorf ist eine Lage, die geprägt ist von ihren mächtigen Lössablagerungen. Sie verleihen dem Grünen Veltliner den typischen Schmelz und die Würze und ist ideal für klassische Kremstal Weine.

Alkohol: 13,0 %vol.

Restzucker: trocken

Ausbau: Spontanvergoren im Holzfass bei 18°C bis 20°C, Ausbau im 500l Holzfass

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 2023 – 2035

Optimale Trinkreife: 12 – 14°C

Gebinde: 0,75l

Jahrgang: 2021

Auszeichnungen: Falstaff - 95 Punkte

