

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 Gelbgrün, Silberreflexe. Mit
einem Hauch Limettenzesten unterlegte
frische weiße Apfelfrucht, tabakig-nussige
Aromen, mineralischer Touch. Saftige
Birnenfrucht, feine Kräuterwürze, dezente
Fruchtsüße, frischer Säurebogen, bleibt
gut hängen, zitronig-fruchtiger Nachhall.
In der Nase frische Fruchtaromen, leichte
Anklänge von reifen Honignoten, viel
Citrus. Im Gaumen eine edle
Fruchtpalette, sehr komplex und lang
anhaltend, ohne schwer zu sein.*

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: 13,5 %vol

Restzucker: 3,3 g/l

Säure: 5,5 g/l

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

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2025 – 2035

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2023

