TROCKENBEERENAUSLESE

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

fruchtig, harmonisch, süß
Speisenempfehlung: ideal zu Käse und Desserts
7,5 %vol

Recht tiefer, nussiger und leicht wachsiger Duft nach getrockneten gelben Früchten mit etwas Kandis und Karamell, hellem Tabak sowie erdigen und vegetabilen Nuancen. Konzentrierte, teils eingemacht und kandiert wirkende, saftige und auch cremige Frucht, sehr feine Säure, getrocknet-florale und tabakige Nuancen, ein Hauch Butterkaramell, dazu etwas Honig, nachhaltig, gute Tiefe, etwas gelbe Würze, sehr guter bis langer Abgang.



Rebsorte:	Grüner Veltliner
Standort/Boden:	Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut: die Weine werden mineralisch, vollmundig und bleiben trotzdem trinkfreudig – selbst als süße Trockenbeerenauslesen!
Alkohol:	7,5 %vol
Restzucker:	266 g/l
Säure:	8,6 g/l
Ausbau:	Vergärung im Glas bei 20°C bis 22°C, Ausbau im Glasballon.
Verschluss:	Naturkork
Optimale Trinktemperatur:	18 – 20°C
Optimale Trinkreife:	2017 – 2050
Gebinde:	0,375l
Jahrgänge	2015

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

Jahrgänge 2017

Auszeichnungen: Falstaff - 94 Punkte
A LA Carte - 95 Punkte

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet



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