

# Grüner Veltliner

## KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*fruchtig, typisch, komplex  
Speisenempfehlung: zu leichten  
Fleischspeisen und Fisch  
trocken - 12,5 %vol.*

*Mittleres Grüngelb und silberfarbene  
Reflexe. Frischer Golden-Delicious-Apfel  
und etwas Mango- / Orangenesten  
bilden ein einladendes Bukett. Saftig,  
elegant, feine Noten von Honigmelone.  
Die gut integrierte Säurestruktur lässt  
dein Wein gut haften. Ein harmonischer  
Begleiter bei Tisch: in toller Weisswein  
zum Apéro, der aber auch Fisch und  
weisses Fleisch und Sushi und und und  
schön begleitet...*

**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:** 12,5 %vol.

**Restzucker:** 2,4 g/l

**Säure:** 5,5 g/l

**Ausbau:** Vergärung im Stahltank bei 18°C bis 20°C,  
Ausbau klassisch im Stahltank

**Verschluss:** Schraubverschluss

**Optimale Trinktemperatur:** 10 – 12°C

**Optimale Trinkreife:** 2025 – 2035

**Gebinde:** 0,75l

**Jahrgang** 2025

