

# Grüner Veltliner Rohrendorf

## KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*klassisch, würzig, typisch  
Speisenempfehlung: zu Fleisch, Fisch und  
asiatischen Gerichten  
trocken - 13,0 %vol.*

*Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach  
frischer Birne, ein Hauch von Golden  
Delicious-Apfel, dezente  
Wiesenkräuterwürze. Mittlerer Körper  
mit saftig, elegante Textur, weiße Frucht,  
frischer Säurebogen, zitroniger Touch,  
mineralisch und leichtfüßig. Zarte Würze  
im Abgang, ein lebendiger  
Speisenbegleiter.*

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Standort / Boden:** Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

**Alkohol:** 13,0 %vol.

**Restzucker:** 1,0 g/l

**Säure:** 5,5g/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:** 2023

