

Kaiserstiege | KREMSTAL | Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*klassisch, würzig, typisch
Speisenempfehlung: zu Fleisch, Fisch und
asiatischen Gerichten
trocken - 12,5 %vol.*

*Helles Gelbgrün mit silberfarbene
Reflexen. Feines Bukett nach Kernobst
präsentiert sich mit einem Hauch von
Orangenzesten. Sanfter mineralischer
Touch mischt sich mit saftig, guter
Komplexität. Weißer Apfel rundet den
rassigen Säurebogen zu einem
mineralisch-animierenden Abgang: ein
feinwürziger Speisenwein!*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort / Boden: Gebietswein aus der Großlage Rohrendorfer Kaiserstiege, jene Verlängerung der bekannten Kremser Sandgrube. Lössböden und Konglomeratgestein speichern die Wärme des Tages und geben diese in der Nacht wieder ab. Der leichte und sandige Lehm ist vor allem für würzig-fruchtige Veltliner und saftige Zweigelt ideal.

Alkohol: 12,5 %vol.

Restzucker: trocken

Ausbau: Vergärung im Stahltank bei 16 bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2025 – 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang: 2024

Auszeichnungen: Falstaff - 91 Punkte

