

# 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:** 2 g/l

**Säure:** 5,6 g/l

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

**Verschluss:** Schraubverschluss

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

**Optimale Trinkreife:** 2026 – 2031

**Gebinde:** 075l

**Jahrgang** 2025

