

# Kellerweingarten 2009

KREMSTAL RESERVE

Grüner Veltliner

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*würzig, kräftig, harmonisch  
Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleisch-  
und Fischspeisen, oder solo genießen  
trocken - 14,5 %vol.*

*Leuchtendes helles Gelb, Silberreflexe.  
Einladende Nuancen von Ananas, reifer  
pfeffriger Apfelkuchenduft, zart nach  
Blütenhonig. Saftig, elegante Textur,  
feine Fruchtsüße und Mineralik,  
integrierter Säurebogen, bleibt haften,  
kräftiges Finale und gutes  
Entwicklungspotenzial.*

*Rebsorte:* Grüner Veltliner

*Standort/Boden:* Lage: Rohrendorfer Thalland Ein Kraftprotz unter den Grünen Veltlinern, der Potential für mehrere Jahre hat.

*Alkohol:* 14,5 %vol.

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

*Verschluss:* Naturkork

*Optimale Trinktemperatur:* 10 – 12°C

*Optimale Trinkreife:* 2010 - 2030

*Gebinde:* 0,75l

*Jahrgang* 2009

