Krems

KREMSTAL

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zart nach Marille, gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Mango, dezent nach Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Nuancen von Kernobst, frisch strukturiert, mineralisch-salzig im Abgang, gutes Entwicklungspotenzial.

Rebsorte:	Grüner Veltliner
Standort/Boden:	Ortswein aus Weingärten der Stadtgemeinde Krems. Die Reben wachsen auf Löss und sandigem Lehm, geeignet vor allem für würzig-fruchtige Veltliner.
Alkohol:	12,5 %vol.
Restzucker:	2,2 g/l
Säure:	5,4 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2025 – 2030
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2024

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGUTER ÖSTERREICH