

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: 2,5 g/l

Säure: 5,7 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: 2026 – 2031

Gebinde: 075l

Jahrgang 2025

