

Ried KREMSEK WEINZIERLBERG 2016

KREMSTAL

biologisch nachhaltig bewirtschaftet
Grüner Veltliner

würzig, kräftig, harmonisch

*Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleisch-
und Fischspeisen, oder solo genießen
trocken - 13,0 %vol.*

*Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe.
Reife Apfelfrucht unterlegt mit etwas
floralem Touch, feinwürzig, zart nach
Ananas, Orangenesten. Mittlere
Komplexität, saftig, rassige
Säurestruktur, mineralisch im Abgang,
Steinobstfrucht im Rückgeschmack, bleibt
gut haften, individueller Sortenvertreter.*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort/Boden: Kremser Weinzierlberg: eine Lage die geprägt ist von ihren mächtigen Lössablagerungen. Sie verleihen dem Grünen Veltliner den typischen Schmelz und sind ideal für kraftvolle Kremstal DAC Reserven.

Alkohol: 13,0 %vol.

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

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2018- 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2016

Auszeichnungen: Falstaff - 92 Punkte
A LA Carte - 94 Punkte

