

# Ried LINDOBEL

KREMSTAL RESERVE ARTUR TOIFL

Grüner Veltliner

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*fruchtig, typisch, komplex  
Speisenempfehlung: zu kräftigen  
Fleischspeisen und Fisch  
trocken - 13,5 %vol.*

*Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit  
einem Hauch Limettenzesten unterlegte  
frische weiße Apfelfrucht, tabakig-nussige  
Aromen, mineralischer Touch. Saftige  
Birnenfrucht, feine Kräuterwürze, dezente  
Fruchtsüße, frischer Säurebogen, bleibt  
gut hängen, zitronig-fruchtiger Nachhall.  
In der Nase frische Fruchtaromen, leichte  
Anklänge von reifen Honignoten, viel  
Citrus. Im Gaumen eine edle  
Fruchtpalette, sehr komplex und lang  
anhaltend, ohne schwer zu sein.*

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Standort / Boden:** Lindobel in Rohrendorf ist eine Lage, die geprägt ist von ihren mächtigen Lössablagerungen. Sie verleihen dem Grünen Veltliner den typischen Schmelz und die Würze und ist ideal für klassische Kremstal Weine.

**Alkohol:** 13,5 %vol

**Restzucker:** 3,3 g/l

**Säure:** 5,5 g/l

**Ausbau:** Spontanvergoren im Holzfass bei 18°C bis 20°C, Ausbau im 500l Holzfass

**Verschluss:** Naturkork

**Optimale Trinktemperatur:** 12 – 14°C

**Optimale Trinkreife:** 2025 – 2035

**Gebinde:** 0,75l

**Jahrgang:** 2023

