

Ried KREMSE WEINZIERLBERG 2016

KREMSTAL

Grüner Veltliner nachhaltig bewirtschaftet

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

