Ried KREMSER WEINZIERLBERG 2018

KREMSTAL

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

würzig, kräftig, harmonisch
Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleisch- und Fischspeisen
trocken - 13,0 %vol.

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Mango und Birne, dezenter Blütenhonig im Hintergrund. Saftig, rund und zugänglich, dezente Säurestuktur, feine Süße im Abgang, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen - selbst (oder vor allem) als auch Rarität noch!

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.
Restzucker:	3,0 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:	2020 – 2030
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2018
Auszeichnungen:	Falstaff - 90 Punkte

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

KREMSTAL