

Kremstal^{DAC} Grüner Veltliner



100 % Edelstahl		A: 12 %
-----------------	--	---------

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	72 Kcal / 303 kj
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,1g

Enthält geringfügige Mengen von:
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

Zutaten
Trauben*, Antioxidantien: Kaliumbisulfit
Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung



Handlese

Erste Selektion von Hand aus allen Grüner Veltliner-Weingärten – auf einem Hochplateau am Fuße des Göttweiger Berges südlich der Donau gelegen.

Boden

tiefgründiger Löss, teilweise mit tertiärem Schotter-konglomerat unterlegt.

Ernte und Vinifikation

Ende September werden die reifen Trauben mit 18° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebeln und Quetschen schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren. Ende Jänner gefüllt.

Weinbeschreibung

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Frischer, fruchtiger Duft nach knackigen Äpfeln, saftigen Birnen, Hauch Citrus. Am Gaumen fruchtig, frisch und saftig, feine Würze – viel Trinkvergnügen!

Speisempfehlung

Leichte Vorspeisen, Sushi, Salate, Frischkäse, Hausmannskost oder einfach als frischen Sommerwein genießen!

Serviertemperatur

8–9 °C