

2023 Kremstal ^{DAC}
Grüner Veltliner **Q**



100% Edeltahl

A: 12,0% | S: 5,5‰ | RZ: 1,0 g/l



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 wurden die reifen Trauben mit 18° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebelln 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!

Speisenempfehlung

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

Serviertemperatur

8–9 °C

Trinkreife

2024–2026