

FURTH Kremstal DAC Grüner Veltliner



100 % Edelstahl		A: 12,5 %
-----------------	--	-----------

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	74 Kcal / 310 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

Die Trauben für diesen Wein stammen aus Veltliner-Weingärten in und um Furth.

Boden

tiefgründiger Löss, teils von tertiären Schotterkonglomeraten unterlegt.

Ernte und Vinifikation

Ende September werden die reifen Trauben mit 18,5° KMW von Hand gelesen und schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt und durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren und Ende Jänner gefüllt.

Weinbeschreibung

Leuchtendes, helles Gelb. Frischer fruchtiger Duft nach gelben Äpfeln und saftigen Birnen, weißer Pfeffer. Am Gaumen saftig, lebendige Frucht, feine Würze, mittlerer Körper.

Speisenempfehlung

Fisch pochiert oder gebraten, Spargel und andere Gemüsegerichte, zarte Weichkäse, Pasta, Vorspeisen, Hausmannskost, helles Fleisch, Wiener Schnitzel, Backhenderl.

Serviertemperatur

10 °C