

Ried OBERFELD Grüner Veltliner Kremstal ^{DAC}



100 % Edelstahl		A: 13 %
-----------------	--	---------

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	79 Kcal / 330 kJ
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,2g

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

Zutaten
Trauben*, Antioxidantien: Kaliumbisulfit
Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung



Handlese

50 Jahre alte Rebstöcke wurzeln tief in diesem, auf einem Hochplateau am Fuße des Göttweiger Berges, am südlichen Donauufer, gelegenen Weingarten.

Boden

tiefgründiger Löss, teilweise von tertiären Schotterkonglomeraten unterlegt.

Ernte und Vinifikation

Anfang Oktober werden die vollreifen Trauben mit 19° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebeln und leichten Anquetschen der Beeren schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl langsam spontan vergoren und Mitte März gefüllt.

Weinbeschreibung

Funkelndes helles Gelb. Frischer fruchtiger Duft nach gelben Äpfeln und Birnen, feinwürzige Noten. Am Gaumen saftige Frucht, Deliciousapfel, Birnen-schmelz, Griecherln, etwas Grapefruit und weißer Pfeffer, mittelkräftiger Körper, gute Länge.

Speisenempfehlung

Spargel, Gemüsegerichte, Fisch, Muscheln, Gebackenes, Huhn, BBQ, Pilzgerichte, Pasta, Hausmannskost, Hartkäse.

Serviertemperatur

10 °C