

2024 FKREMSTAL ^{DAC}
 Q Grüner Veltliner



Handlese

Erste Selektion von Hand aus Further 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

Mitte September wurden die reifen Trauben mit 18° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebn 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

2025–2027

100% Edelstahl
 A: 12,0% | S: 5,0‰ | RZ: 2,3 g/l

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

<https://www.ungerwein.at>