

2024 Ried **OBERFELD** Grüner Veltliner  
 Kremstal DAC



**Auszeichnungen:**  
 91 Pkte. **FALSTAFF Kremstal DAC Cup 2025**

100% Edeltahl  
 A: 13,0% | S: 5,4‰ | RZ: 4 g/l

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 wurden die vollreifen Trauben mit 19° KMW von Hand gelesen und nach dem Reben 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, GriecheIn, etwas Grapefruit und weißer Pfeffer, mittelkräftiger Körper, gute Länge.

**Speisenempfehlung**

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

**Serviertemperatur**

10 °C

**Trinkreife**

2025–2031