

2024 Ried HINTERE POINT 1^{er} Erste Lage
Grüner Veltliner Kremstal DAC



Auszeichnungen:
93 Pkte. Falstaff Guide
4/5 Punkte VINARIA Guide

100 % Edeltstahl
 A: 14% | S: 5,1‰ | RZ: 4,3 g/l

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	82 Kcal / 344 kJ
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,1g

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

Zutaten
 Trauben*, Konservierungsstoffe und Antioxidantien:
 Sulfite, Stabilisatoren: Metaweinsäure
 Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung



Handlese

Weingarten mit 67-jährigen Reben auf einem Hochplateau alter Donau-terrassen am Fuße des Göttweiger Berges, südlich der Donau.

Boden

Tiefgründiger kalkreicher Lössboden

Ernte und Vinifikation

Mitte Oktober wurden die vollreifen Trauben mit 20° KMW von Hand gelesen und nach dem Reben schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt.
 Anschließend im Edeltstahl langsam spontan vergoren und auf der Feinhefe gelagert. Mitte Juli gefüllt.

Weinbeschreibung

Funkelndes Goldgelb, feine Mangonoten und Papaya, Hauch von Orangeschalen, zart nach Wiesenkräutern. Am Gaumen vielschichtig, gut balanciert und elegant, feine Mineralität, gelbe Apfelfrucht und Exotik mit typischer Veltlinerwürze im Abgang, salziger Nachhall, lang. Lagerpotential.

Speisenempfehlung

gebratener Fisch, Meeresfrüchte, Räucherlachs oder -forelle, Gansl, gebratenes dunkles Fleisch, asiatische Gerichte, Pilzgerichte, Pasta, Hartkäse.

Serviertemperatur

11–13 °C

Trinkreife

2025–2035