

Grüner Veltliner 2018
KREMSTAL DAC

Lage & Ausbau

Warme, gut durchlüftete Lössböden ermöglichen eine frühe Ernte bei voller physiologischer Reife unter Bewahrung des spritzig-leichten typischen Kremser Charakters. Im September wurden die Trauben für diesen fruchtigen Veltliner per Hand geerntet. Unter kontrollierter Temperatur vergärte der Traubensaft ohne Aufbesserung im Edelstahltank bis zum natürlichen Gärstillstand.

Weinbeschreibung

Frische, trinkanimierende Fruchtnoten nach weißen Ribiseln und Zitrusfrüchten; leicht blumig mit angenehmem Veltliner - Pfefferl; am Gaumen setzt sich die Frucht fort und das Pfefferl verdichtet sich gegen Ende; schöner Abgang.

Analysedaten

Alkohol: 12,0 %
Säure: 6,1 g
Restzucker: 2,6 g

Reifepotential

Normal wird dieser Wein in den ersten beiden Jahren getrunken, wird jedoch auch nach 3-4 Jahren noch an Potential gewinnen.

Serviertemperatur

8 – 10 ° Celsius

Speisenempfehlung

Der Grüne Veltliner ist der ideale Wein zur österreichischen Küche, passt aber auch zur würzig – fernöstlichen Küche gut dazu. Besonders empfehlen wir diesen Wein zu Vorspeisen, allerlei Gebackenem und asiatischen Gerichten.

Weingut Stadt Krems

Als einer der ältesten Weinbaubetriebe Österreichs ist das Weingut Stadt Krems mit Fug und Recht als traditionsreich zu bezeichnen. Zurück bis zum Jahr 1210 lassen sich die historischen Wurzeln verfolgen. Der Weingartenbesitz der Stadt Krems ist seit 1452 nachweisbar. Auf den insgesamt 31 ha Weingärten wachsen die traditionellen Sorten Grüner Veltliner und Riesling. Authentische Weine mit präziser Sortenstilistik sind das erklärte Ziel von Fritz Miesbauer, der das Weingut seit 2003 leitet.

