

GRÜNER VELTLINER RIED HÖHLGRABEN KREMSTAL DAC JAHRGANG 2018



In diesem Wein steckt all das, was einen typischen Veltliner ausmacht. Die Riede Höhlgraben ist eine der besten Lagen im Kremstal und die wichtigste Veltliner Lage in unserem Betrieb. Hier wächst ein sehr eindrucksvoller Grüner Veltliner mit kraftvollem Körper. Man kann das sortentypische Pfefferl besonders gut erkennen. Volle Frucht und frische Würze. Am Gaumen geschmeidig und cremig. Feinwürzig und mineralisch im Abgang. Perfekter Speisenbegleiter. Ein gelungenes Spiel von Mineralität, Frucht und Säure.

Alter der Rebstöcke: 20 – 25 Jahre

Boden: Der Boden ist klassischer Löss, Ausrichtung Süd bis Südwest

Ernte: Mitte September

Gärung: Im Stahltank vergoren bei 18 – 20° C

Alkohol: 12,5% vol

Restzucker: 4,1g/l

Säure: 6,3‰

Trinkreife: 2019 bis 2025

Speisempfehlung: Schwein, Kalb und Rind in verschiedenen Variationen

Optimale Serviertemperatur: 12°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Furth bei Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4
Mobil - Stefan: 0676-6052720 | Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at

