

DATENBLATT

GRÜNER VELTLINER RIED VORDERNBERG 2018 (KREMSTAL DAC RESERVE)

BESCHREIBUNG

Steil und sehr heiß. Der Vordernberg schaut mitten in die Sonne, die allerdings durch kühle Nordwestwinde gepuffert wird. Säure und Lebendigkeit kontern *mit Kraft und reifer Frucht.*

MERKMALE	Sorte:	100% Grüner Veltliner
	Region:	Kremstal
	Lese:	Reine Handlese und Selektion im Weingarten
	Boden:	Löss
	Lage:	Ried Vordernberg, Gedersdorf
	Ertrag:	50 hl/ha
	Reife:	19,0°KMW; 95° Öchsle
	Vergärung:	Im Stahltank & 500L Holzfass
	Ausbau:	Im Stahltank & Holz, Lagerung auf der Vollhefe und teilweise Feinhefe
	Alkohol:	13,0 Vol.%
	Säure:	5,0 g/l
	Restzucker:	1,0 g/l
	Serviertemp.:	9°C

SPEISENEMPFEHLUNG

Altösterreichische Küche, Tafelspitz, Schnitzel & Co, kräftiger
Fisch und Wildgerichte

