



Forstreiter

Das weiße Mammut 2015 Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve



Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut: Seit 1868 befindet sich das Weingut in unserem Besitz. Wir sind in der alten Weinbaugemeinde Hollenburg, einem Stadtteil von Krems/Donau, welche zum Weinbaugebiet Kremstal zählt, beheimatet. Qualität wächst in den Weingärten. Optimale Pflege der Böden und der Weingärten ist Grundvoraussetzung große Weine zu keltern. Durch schonende Behandlung und durch wenige Eingriffe im Keller gilt es die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten.

"Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen."

Herkunft:

Lage: Die Trauben stammen aus unseren eignen Weingärten der Lage Schiefer, die Seehöhe beträgt 300 Meter.

Boden: Konglomerat

Klima: Heiße Tage durch Ausläufer des pannonischen Raum - in der Nacht starke Abkühlung durch den Donaustrom und Nordwestwind vom Waldviertel her.

Weinbeschreibung:

Nur die besten Trauben werden im feinsten Barrique veredelt. Deutliche, aber nicht vordergründige Holznoten. Burgundischer Duft, grüne Nüsse, Prise Vanille, Walnussblätter. Weich, voluminös, cremig und druckvoll am Gaumen.

Absolut ungewöhnlicher, ja geradezu aus der Reihe tanzender Sortenrepräsentant. Ein Mammut halt!

Ausbau: 12 Monate im Barrique, ca. 24 Monate auf der Feinhefe, 12 Monate Flaschenreife

Tip: Vor dem Trinkvergnügen 2-3 Stunden vorher öffnen

Alkohol: 13,0 % vol

Restzucker: 1,1 g/l – Trocken

Säure: 4,5 g/l

Serviertemperatur: 9-11°C

EAN Flasche: 9120010690 174

EAN Karton: 9120010690 181

