



# Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve 2018

Am rechten Donauufer befindet sich **Hollenburg** als südlichster Stadtteil von **Krems der Weißwein Hauptstadt Österreichs**.

Hier im Weinbaugebiet **Kremstal**, liegt unser Weingut. Wir leben in einem geschichtsträchtigen Ort, in dem nachweislich bereits **400 n.Chr.** von den **Römern** Weinbau betrieben wurde. Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut, Seit 1868 befindet sich das Weingut in Familienbesitz. Qualität wächst in den Weingärten. Die Böden werden vom **Löss** dominiert und durch **Konglomerat** und **Schotter** ergänzt. Das warme **pannonische Klima** aus dem Osten, trifft auf das kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Daraus resultieren extreme Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, diese beeinflussen die Aromaausbildung äußerst positiv.

**Nachhaltige Bewirtschaftung** 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:** Kremstal DAC

**Lage:** Ried Tabor

Diese Riede ist wohl eine der interessantesten Rieden, denn die Grüner Veltliner Rebstöcke sind die ältesten Österreichs. Stehen unveredelt, also auf eigener Wurzel, im Boden. Sie sind, nahe der Donau auf sandigem Untergrund gepflanzt, die im vorvorigen Jahrhundert alles zunichtemachende Reblauskatastrophe (ab 1872) überlebt und sind zweifellos die letzten ihrer Art in unserem Lande.

**Analyse:** Alkohol: 14,0% vol

Restzucker: 3,4 g/l

Säure: 5,1 g/l

**Verschluss:** Natur Kork

**Böden:** sandiger Boden, nahe der Donau

**Lese:** Oktober

**Ausbau:** Stahltank, ca 12 Monate auf der Feinhefe

**Charakteristik:** Im Bukett reife Aromatik, dicht, kraftvoll, elegante Würze, tolles Spiel von warmen reifen und kühlen mineralischen Aromen, geht mit Luft immer mehr auf und besitzt einen tollen Spannungsbogen  
Vielschichtige Aromen, grüne Zuckerschoten, süße und vollreife Zitrusfrüchte, überreife Bananen, getrocknete Marillen, kandierter Ingwer. Die Riede Tabor lesen wir immer zum Schluss unserer Ernte. Extrem hochreifes Lesegut ohne Botrytis.

Ein monumentaler und komplexer Grüner Veltliner, der mit seiner Konzentration, komplexen Aromatik, Klarheit und Jugendlichkeit begeistert.

**Trinkempfehlung:** Perfekter Kaminwein oder aber zu kräftige Speisen wie Steak und geschmorten Fleisch.

**Ideale Trinkreife:** 2019 bis 2035

**Trinktemperatur:** 8-11°C

**Tip:** Vor dem Trinkvergnügen 2-3 Stunden vorher öffnen

EAN Flasche: 9120010690 792

EAN Karton: 9120010690 686



**Weingut Forstreiter GmbH**

A-3506 Krems - Hollenburg Hollenburger Kirchengasse 7,

Tel: +43(0)2739-2296 [weingut@forstreiter.at](mailto:weingut@forstreiter.at) [www.forstreiter.at](http://www.forstreiter.at)

Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der Verordnungen (EG) 1935 / 2004 sowie 10/2011 hergestellt.



**SUSTAINABLE  
AUSTRIA**

