



Forstreiter



Grüner Veltliner Neuberg 2018 Kremstal DAC



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 Weingärten, der Lage Neuberg. Die Terrassen sind Süd-Ost ausgerichtet und liegen auf 300 - 350 Meter Seehöhe.

Boden: starke Lössauflage, auf Konglomerat.

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

Das spezielle Mikroklima und Terroir bringt extrem fruchtige und würzige Weine hervor.

Weinbeschreibung:

Exotisch angehaucht mit gelben Früchten, Maracuja, dezenter Stachelbeer Note und weißem Pfefferl. Tolle Harmonie aus Säure, Frucht, leichter Kohlensäure. Saftig, Crispy, Struktur, schöne Länge.

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 13,0 % vol

Restzucker: 2,8 g/l – Trocken

Säure: 5,7 g/l

Serviertemperatur: 8-10°C

EAN Flasche: 9120010690 518

EAN Karton: 9120010690 525

