



Forstreiter



# Das weiße Mammut 2018 Grüner Veltliner Ried Kreuzberg Kremstal Reserve



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 steht 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, um große Weine zu keltern. Durch schonende Behandlung und durch wenige Eingriffe im Keller gilt es, die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten. Meinhard Forstreiters Leitspruch: **„Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen.“**

<b>Herkunft:</b>	Kremstal DAC Reserve
<b>Lage:</b>	Ried Hollenburger Kreuzberg Unterhalb der Wetterkreuzkirche liegt diese alte Rebstockanlage.
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 14,0% vol Restzucker: 1,6 g/l Säure: 5,2 g/l
<b>Verschluss:</b>	Naturkork
<b>Böden:</b>	Verwitterungsgestein, Löss und Konglomerat
<b>Lese:</b>	Oktober
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in neuem französischem Barrique
<b>Charakteristik:</b>	Nur die gesündesten und reifsten Trauben werden im feinsten Barrique veredelt. Deutliche, aber wunderschön eingebundene Holznoten. Burgundischer Duft, grüne Nüsse, Prise Vanille. Weich, voluminös, cremig und druckvoll am Gaumen. Absolut ungewöhnlicher, ja geradezu aus der Reihe tanzender Sortenrepräsentant. Ein Mammut halt!
<b>Trinkempfehlung:</b>	Harmoniert wunderbar zu Grillgerichten. Steaks oder geschmorten Fleisch. Wenn man kein Gusto auf Rotwein hat eine tolle Alternative.
<b>Ideale Trinkreife:</b>	2019 bis 2035
<b>Trinktemperatur:</b>	9-12°C
<b>Tip:</b>	Vor dem Trinkvergnügen 2-3 Stunden vorher öffnen
<b>EAN Flasche:</b>	9120010690 945
<b>EAN Karton:</b>	9120010690 952

## 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.

