



Forstreiter



Grüner Veltliner

Alte Reben Kremstal DAC 2022



Herkunft:	Krems - Kremstal DAC
Lage:	Die Rebstöcke sind 30 bis 60 Jahre alt und stammen aus unseren Weingärten südlich der Donau, die zu den besten Lagen von Hollenburg gehören.
Analyse:	Alkohol: 13,5% vol Restzucker: 2,4 g/l Säure: 5,1 g/l
Verschluss:	Drehverschluss
Böden:	Löss auf Konglomerat
Ausbau:	Stahltank, ca. 3 Monate auf der Hefe
Charakteristik:	Leise Bodentöne, feinkörnige Würze, elegante Frucht, ein Hauch Tannennadeln; aromatisches Dacapo, feingliedrig, zartes Säurerückgrat, im langen Nachhall Frucht, Würze und bodenstämmige Aromen.
Trinkempfehlung:	Harmoniert toll zu Pasta-Gerichten oder auch zu einem klassischen Schweinsbraten
Ideale Trinkreife:	2023 bis 2030
Trinktemperatur:	8-10°C

EAN Flasche: 9120010693 014
EAN Karton: 9120010693 021



Weingut Forstreiter GmbH

3506 Hollenburg, Hollenburger Kirchengasse 7, Austria
Tel: +43 2739 2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

