



Forstreiter



Grüner Veltliner

Alte Reben Kremstal DAC 2023



| | |
|---------------------------|--|
| 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: 14 % vol Restzucker: 1,9 g/l Säure: 5 g/l |
| Verschluss: | Drehverschluss |
| Böden: | Löss auf Konglomerat |
| Ausbau: | Stahltank, ca. 3 Monate auf der Hefe |
| Charakteristik: | Kündigt Substanz an, Piniennadeln, reife gelbe Äpfel, kompakt; schließt aromatisch nahtlos an, auch Bodentöne, kraftvoll ohne Üppigkeit, zugängliche Säure, fokussiert, langer Nachhall. |
| Trinkempfehlung: | Harmoniert toll zu Pasta-Gerichten oder auch zu einem klassischen Schweinsbraten |
| Ideale Trinkreife: | 2024 bis 2035 |
| Trinktemperatur: | 10-12°C |

EAN Flasche: 9120010693 618
EAN Karton: 9120010693 625



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Weingut Forstreiter GmbH

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

