

Grüner Veltliner

Alte Reben Kremstal DAC 2025



Herkunft:	Krems - Kremstal DAC
Lage:	Die Rebstöcke sind 40 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: 2,8 g/l Säure: 5,4 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:	2026 bis 2036
Trinktemperatur:	10-12°C
EAN Flasche:	9120010694 691
EAN Karton:	9120010694 707

