

Grüner Veltliner 2016
WEINZIERLBERG
Kremstal dac

Lage & Ausbau

Als „Winzer – Berg der Winzer“ wurde diese Hochterrasse über der Stadt bereits 1112 genannt. Das Terroir wird durch Lößböden über Schotter und Gestein sowie den starken Einfluss des pannonischen Klimas bestimmt. Auf der extremen Südlage gedeiht dieser harmonische Grüne Veltliner mit vollendeter Harmonie. Ende Oktober 2016 wurden die Veltliner Trauben vom Weinzierlberg selektiv per Hand geerntet. Unter kontrollierter Temperatur vergärte der Traubensaft ohne Aufbesserung im Edelstahltank bis zum natürlichen Gärstillstand.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb. Feine Nuancen von reifen gelben Birnen, ein Hauch von Golden-Delicious-Apfel, dezente tabakige Noten. Saftig, fruchtsüße Nuancen, integrierte Tannine, apfelige Frucht im Abgang, zeigt gute Länge, verfügt über Reifepotenzial.

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %
Säure: 6,1 g
Restzucker: 3,0 g

Reifepotential

Wir empfehlen diesen Wein in den ersten drei Jahren zu genießen, er gewinnt jedoch auch nach 4-6 Jahren noch an Potential.

Serviertemperatur

8 - 10° Celsius

Speisenempfehlung

Der Grüne Veltliner ist der ideale Wein zur österreichischen Küche, passt aber auch zur würzig – fernöstlichen Küche gut dazu. Besonders empfehlen wir diesen Wein zu Vorspeisen, allerlei Gebackenem und asiatischen Gerichten.

Weingut Stadt Kreams

Als einer der ältesten Weinbaubetriebe Österreichs ist das Weingut Stadt Kreams mit Fug und Recht als traditionsreich zu bezeichnen. Zurück bis zum Jahr 1210 lassen sich die historischen Wurzeln verfolgen. Der Weingartenbesitz der Stadt Kreams ist seit 1452 nachweisbar. Auf den insgesamt 31 ha Weingärten wachsen die traditionellen Sorten Grüner Veltliner und Riesling. Authentische Weine mit präziser Sortenstilk sind das erklärte Ziel von Fritz Miesbauer, der das Weingut seit 2003 leitet.

