

Weingut **Stadt Kreams**

KREMSTAL DAC

Grüner Veltliner
2023

Im Kremstal finden sich vielfältige geologische und klimatische Zonen. Dieser Grüne Veltliner lässt diesen Mix an unterschiedlichen Terroirs verschmelzen. Er ist geprägt durch die Kühle des Waldviertels und die Wärme der Pannonischen Tiefebene. Hier findet sich die Spannung des geologischen Reichtums, welches im Kremstal vorherrscht.

Weincharakter

Nase: Grüner Apfel, Honigmelone, Orangenzesten
Gaumen: Granny Smith Apfel, stahlige Säure, weißer Pfeffer, fruchtsüßer Abgang

Herkunft

Ort: Kreams
Ausrichtung: Süd, Südost
Boden: Gföhler Gneis, Paragneis, Terrassenschotter, Schwarzerde, Löss
Hangneigung: bis zu 31°
Seehöhe: 218 – 333 Meter

Ausbau

Ernte: händische Selektion in mehreren Durchgängen
Maischestandzeit: 2 Stunden
Gärung: Edelstahltank bei 18 °C
Ausbau: 3 Monate Feinhefe-Kontakt, Edelstahltank
Abfüllung: Jänner 2024

Wein Analyse

Alkohol: 12,5 vol. %
Säure: 5,6 g/L
Restzucker: trocken

Reifepotential

bis zu 7 Jahre

Serviertemperatur

11 – 13° Celsius

Speisempfehlung

Rindercarpaccio, Saltimbocca, Reisfleisch, Brathendl, Backhendl, Wiener Schnitzel, Sushi, Sashimi, Gebackene Frühlingsrollen, Dim Sum, Meeresfrüchte, Berglinsen

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 40 ha Weingärten wachsen die traditionellen Sorten Grüner Veltliner und Riesling. Authentische Weine mit präziser Sortenstilistik sind das erklärte Ziel von Fritz Miesbauer, der das Weingut seit 2003 leitet.

EAN Flasche: 9004496200969
EAN Karton: 9004496300959



Stadtgraben 11 // A-3500 Kreams // T +43 (0) 2732 20226 // weingutstadtkreams.at

