

GRÜNER VELTLINER

RIED STEINER KÖGL

Lage und Boden:

- Krems an der Donau – Kreuzberg – Ried Steiner Kögl
- Südliche Terrassen mit Trockensteinmauern
- 250 bis 260m Seehöhe
- Urgestein (verwitterungs Schiefer)
- Obere 5 bis 10cm Löss
- 35 Jahre alte Rebstöcke

Klima:

Kombination aus dem heißen und trockenem pannonischem Klima (osten) und kühlerem kontinental Klima (norden). Dadurch kommt es zu Tag-Nacht Unterschieden von bis zu 25°C was die Entstehung aromatischer Weine fördert. Die Donau sorgt dabei für Luftströmungen die Frost und Fäulnis vorbeugen.

Ø Temperatur: 9,3°C

Ø Niederschlag: 652mm

Ø Sonnenstunden: 7,8h/Tag

Ausbau und Statuswerte:

- Klassisch im Stahltank ca. 4 Monate
- 1 Monat Flaschenlagerung
- 1 – 3 g/l Restzucker (trocken)
- 12 – 12,5% Vol
- 6 – 8 g/l Säure
- Enthält Sulfite

Lagerung und Typizität:

- Ca. 10 – 12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten Stehend
- Maximal 2 – 4 Jahre
- Leichte, Fruchtige Linie
- Mineralisch, mit ausgeprägter Säure

Speisenbegleitung:

Als Aperitif, sowie für Fisch, hellem Fleisch (Hühnerbrust), Nudelgerichte mit leichtem Pesto oder Carbonara, Kalte Platten mit Schinken (nicht zu deftig), frisches Gemüse, Weißbrot, Aufstriche, Geselchtes, Aufschnitt, kalte Braten.

Weinbeschreibung des aktuellen Jahrgangs finden Sie in unserem Onlineshop!



KOTWEINMANIFAKTUR

WANDRASCHKE

KREMS • AUSTRIA