

GRÜNER VELTLINER 2018

RIED STEINER KÖGL KREMSTAL DAC RESERVE

Lage und Boden:

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

Klima:

Kombination aus heißem und trockenem pannonischen Klima (O) und kühlerem Kontinentalklima (N). Dadurch kommt es zu Tag-Nachtunterschieden von bis zu 25°C Das fördert die Entstehung aromatischer Weine während die Donau für Luftströmungen sorgt die Frost und Fäulnis vorbeugen.

Jahresmittelwerte Krems:

Ø Temperatur: 9,3°C

Ø Niederschlag: 652mm

Ø Sonnenstunden: 7,8h/Tag

Ausbau und Statuswerte:

- Großes Holzfass ca. 4 Monate
- 7 Monat Flaschenlagerung
- Naturkork
- 3 g/l Restzucker (trocken)
- 13,5% Vol
- 7 g/l Säure
- Enthält Sulfite

Lagerung und Typizität:

- Bei ca. 10-12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten stehend
- Maximale Lagerdauer 20 Jahre
- Kräftige, gehaltvolle Linie
- Mineralisch, mit reifen Fruchtnoten

Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 14 – 16°C

Fisch, helles und dunkles Fleisch (Schwein, Rind, Ente, Kalb, Hase,...), Nudelgerichte mit würzigem Pesto oder Carbonara, Kalte Platten mit würzigen, geräucherten Wurstarten, deftige warme Speisen wie Schweinsbraten, Eintöpfe oder gegrilltes.

