GRÜNER VELTLINER
2019
RIED STEINER KÖGL
KREMSTAL DAC

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

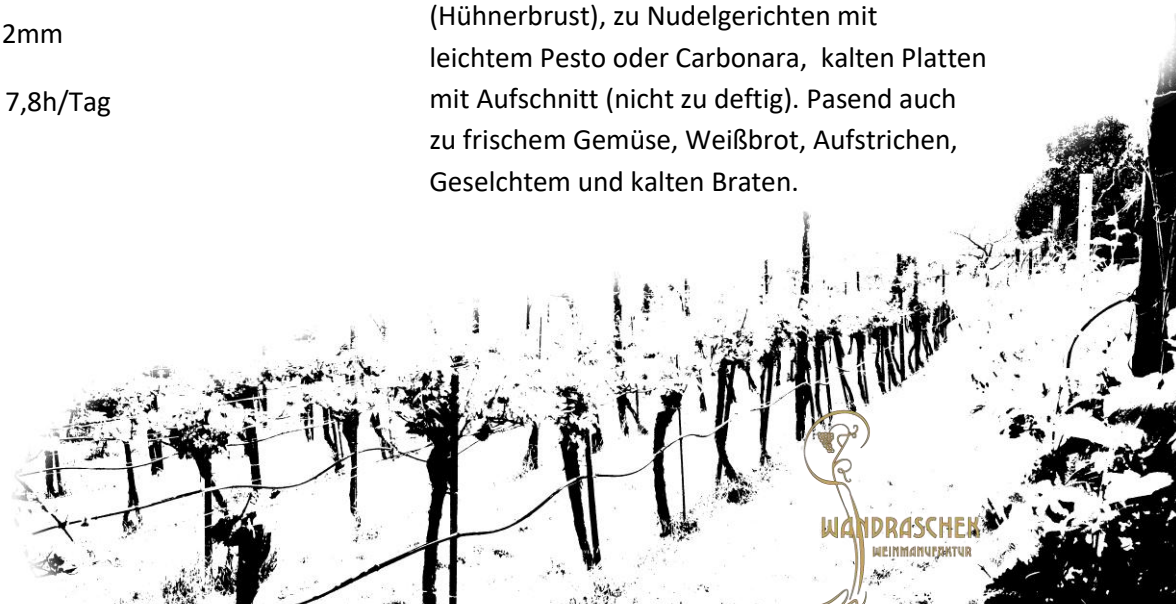
Ausbau und Statuswerte:

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

Lagerung und Typizität:

- Bei ca. 10-12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten stehend
- Maximale Lagerdauer 6 Jahre
- Leichte, fruchtige Linie
- Mineralisch, mit animierender Säure

Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 12-16°C

Als Aperitif, sowie zu Fisch, hellem Fleisch (Hühnerbrust), zu Nudelgerichten mit leichtem Pesto oder Carbonara, kalten Platten mit Aufschnitt (nicht zu deftig). Pasend auch zu frischem Gemüse, Weißbrot, Aufstrichen, Geselchtem und kalten Braten.