

GRÜNER VELTLINER

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 (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 animierender Säure

Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 12 – 16°C

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.

