



WINZER KREMS

Sommelier „Ried Sandgrube“

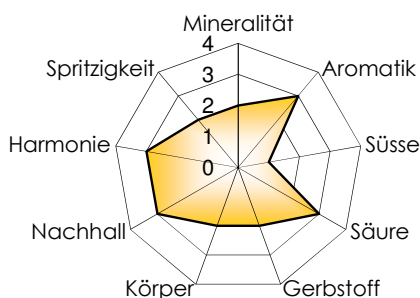
Grüner Veltliner

Typisch - reintönig - elegant

Herkunft	Österreich, Riede Kremser Sandgrube
Rebsorte	Grüner Veltliner / Kabinett
Produzent	Winzer KREMS, KREMS www.winzerkREMS.at
Ausbau	Ausbau im Edelstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Österreichs trockenere Weiss- und Süssweine spielen in der obersten Liga der Weinwelt. Rieslinge, Grüne Veltliner, Beerenauslesen werden regelmässig auf internationalen Weinprämierungen mit Preisen honoriert. Neben solidem Winzerhandwerk und Präzision im Keller, kommt sicher die aussergewöhnliche klimatische Situation den edlen Weissweinen zugute. Nach dem engen Flusstal der Wachau, tritt die Donau in das offene, breite Tal. Deshalb herrschen in der Region um KREMS bereits spürbar stärkere pannonische Klimabedingungen. Pannonisches Klima bezeichnet ein warmes, trockenes jedoch gemässigttes Klima. Oft sind die Winter aufgrund der vorherrschenden kontinentalen Einflüsse sehr streng.
Jahrgang	2015
Alkohol	12.5 % vol.
Verschlusstyp	Drehverschluss
Genussreife	ab 2016 Degustation: 12.07.2016
Trinktemperatur	9 - 11 °C
Passt zu	Leichten Vorspeisen, Geflügel, Kaninchen, gereiftem Käse



Erhältlich in 75 cl



Farbe	Mitteldichtes Gold, leuchtenden grüngrauen Reflexen
Aromatik Intensität	Feinwürziges Bukett, unterlegt von einem fruchtigen Hauch von hellen Steinfrüchten, Birne, Banane, frische Sommerwiese, fein mineralisch geprägt, nasse Steine, Unterholz
Körper	Lebendiger Auftakt, präsenste Gauenaromen, mittelkräftiger Körper, saftige Säure und delikater Herbe, sehr langer Nachhall
Qualität	Ein frischer Lössboden-Veltliner, sehr sortentypisch gekellert