

2023 **FURTH** Kremstal DAC
Grüner Veltliner



Auszeichnungen:
91 Pkte. Falstaff Kremstal DAC Cup

100% Edelstahl
A: 12,5% | S: 4,5‰ | RZ: 2,7 g/l



Handlese

Die Trauben für diesen Wein stammen aus Veltliner-Weingärten in und um Furth.

Boden

tiefgründiger Löss, teils von tertiären Schotterkonglomeraten unterlegt.

Ernte und Vinifikation

Anfang Oktober wurden die reifen Trauben mit 18,5° KMW von Hand gelesen und schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt und durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren und Ende Jänner gefüllt.

Weinbeschreibung

Leuchtendes, helles Gelb. Frischer fruchtiger Duft nach gelben Äpfeln und saftigen Birnen, weißer Pfeffer. Am Gaumen saftig, lebendige Frucht, feine Würze, mittlerer Körper, gute Länge.

Speisenempfehlung

Fisch pochiert oder gebraten, Spargel und andere Gemüsegerichte, zarte Weichkäse, Pasta, Vorspeisen, Hausmannskost, helles Fleisch, Wiener Schnitzel, Backhendl.

Serviertemperatur

10 °C

Trinkreife

2024–2027