

Grüner Veltliner

KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*fruchtig, typisch, komplex
Speisenempfehlung: zu leichten
Fleischspeisen und Fisch
trocken - 12,5 %vol.*

*In der Nase ist er einmal mehr- wie der
Winzer selbst - keck und frisch, mit der
typischen pfeffrigen Note eines Grünen
Veltliners. Helles Gelbgrün, Silberreflexe.
Frische Wiesenkräuter, gelbe
Kernobstnoten, etwas Blütenhonig und
kandierte Orangenesten. Mittlerer
Körper, weißer Apfel, feiner Säurebogen,
mineralisch und anhaftend, zitroniger
Touch im Abgang, bereits gut entwickelt.*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort/Boden: Er stammt aus allen Grüner Veltliner Weingärten von ARTUR TOIFL. Die alten Reben liegen großteils auf den Terrassen der Rohrendorfer Kaiserstiege. Lössböden und Konglomeratgestein speichern die Wärme des Tages und geben diese in der Nacht wieder ab. Der leichte und sandige Lehm ist vor allem für würzig-fruchtige Veltliner und saftige Zweigelt ideal.

Alkohol: 12,5 %vol.

Restzucker: trocken

Ausbau: Vergärung imahltank bei 18°C bis 20°C, Ausbau klassisch im Stahlhank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2023– 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2022

