

Grüner Veltliner Rohrendorf

KREMSTAL DAC ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*klassisch, würzig, typisch
Speisenempfehlung: zu Fleisch, Fisch und
asiatischen Gerichten
trocken - 13,0 %vol.*

*Wie sein Vorgänger erfreut auch dieser
Jahrgang durch helles Gelbgrün,
Silberreflexe. Zart nach frischer Birne mit
einem Hauch von Apfel, dezente
Wiesenkräuterwürze. Mittlerer Körper,
weiße Frucht, frischer Säurebogen mit
zitronigem Touch, mineralisch und
leichtfüßig: ein lebendiger
Speisenbegleiter.*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort/Boden: Hauptsächlich wurzeln die alten Reben in der Großlage Rohrendorfer Kaiserstiege. Lössböden und Konglomeratgestein speichern die Wärme des Tages und geben diese in der Nacht wieder ab. Diese besonders fruchtbaren, mineralische Flugsandablagerungen speichern Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

Alkohol: 13,0 %vol.

Restzucker: trocken

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

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2023 – 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang: 2022

