

FURTH

Kremstal DAC
Grüner Veltliner 2021

Herkunft:

FURTH - Ortswein

Furth profitiert von differenten mikroklimatischen Bedingungen. Sie lassen die Vegetation atmen, bringen die zartwürzige-kühle Luft des Dunkelsteinerwaldes ebenso wie die wärmenden pannonischen Luftmassen und die natürliche Feuchtigkeit des Donauraums.

Dazu gesellen sich mannigfaltige geologische Unterschiede, die von schottrigen, sandigen Böden, über Löss und Lehm, bis zu Urgesteinsverwitterungen reichen.

Aus der Dorflage „Furth“ vinifizieren wir mittelgewichtige Weine mit ca. 12,5% Alkohol, die im Stahltank ausgebaut werden, um die Natürlichkeit der Trauben und deren Herkunft bestmöglich zur Geltung zu bringen.

Weinbeschreibung

In der Nase saftig, gelber Apfel, zart tabakige Nuancen; am Gaumen finessreich strukturiert, grüner Apfel mineralisch unterlegt, kompakt und gutes Reifepotential.

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %
Säure: 6,0 g
Restzucker: 2,7 g

Reifepotential

Normal wird dieser Wein in den ersten drei Jahren getrunken, wird jedoch auch nach 4-6 Jahren noch an Potential gewinnen.

Serviertemperatur

9 – 11°C

Speisempfehlung

Der Grüne Veltliner ist der ideale Wein zur österreichischen Küche, passt aber auch zur würzigen – fernöstlichen Küche gut dazu. Besonders empfehlen wir diesen Wein zu Vorspeisen, allerlei Gebackenes und asiatische Gerichte.

Weingut Stift Göttweig

Seit dem 11. Jahrhundert betreibt das Stift Göttweig Weinbau im Kremstal. Heute noch werden die Weine nach traditionellen Methoden gekeltert und bewahren dadurch den authentischen Ausdruck ihrer Herkunft. Elegante Ausgewogenheit und perfekte Harmonie bestimmen die Linie und machen die trockenen Weine zu idealen Speisenbegleitern.

