

Rainer Wess Kremstal Grüner Veltliner

Stats

Produsent:
Område: Kremstal
Druetyper: 100% Grüner Veltliner
EPD: 5721782
VP nr:
Vecturanr: 157180
Volum:

Analyse

Alkohol: 12,5%
Syre: 5,1 g/l.
Sukker: 1,7 g/l.

Vinifikasjon

Druene kommer fra vinmarkene Gebling, Frechau og Thalland.

Gebling er nevnt i 1284. Viner fra Gebling er mineralske, smaksrike og uttrykksfulle. Jordsmonnet består av et forvitret kalkholdig konglomerat delvis dekket av løss, som igjen delvis er dekket av grus.

Frechau-vinmarkene ligger i den sørøstvendte skråningen av en øst-vest-orientert ås. De understrekes av flere lag med løss som kan være opptil 20 meter tykke.

Plasseringen av Thalland ligner veldig på jordegenskapene til Frechau, men med litt mer grus i jorden, ettersom vinmarken ligger litt dypere.

4000 – 5000 planter per hektar.

Produsert på ståltanker. 4 mnd. lagring på bunnfall før tapping på flaske.

Karakteristikk

Middels grønn gul farg.

Duft av gyllent eple, pære, behagelig krydder og ferske urter.

Fruktig og saftig smak med god balanse. Fin fruktig finish.