

Grüner Veltliner Sandgrube DAC 2017

Mit staatlicher Prüfnummer F 13/18

Die Kremser Sandgrube, erstmals 1215 als „Sandgrub“ genannt, besteht vorwiegend aus lehmigem Feinsand mit Grobanteilen an Schotter und Kies im Unterboden. Mäßige Hangneigung nach Süden bringt ideale Bedingungen speziell für den Grünen Veltliner.

Auf Grund seiner hohen Wasserspeicherkapazität (bis 180 Liter Wasser kann 1 m³ Erde speichern) versorgt der Boden auch in trockenen Jahren die Stöcke ausreichend mit Wasser. Zuzüglich brachten wir auf diesen Weingarten ca. 30 cm biologischen Strohmulch auf und konnten so die Extraktwerte deutlich anheben.

Analysewerte:

12,5 Vol.% Alk.
1,5 g Restzucker
5,7 % Säure

Degustation:

Lössige Mineralität, gelbe Äpfel, Würztabak, Pfefferkörner, lebhaft Fruchtsäure, hat aber auch ordentlich Fleisch auf den Knochen. Durchgehend reich nuancierter, ganz der Lage verpflichteter und ausnehmend sortentypischer Veltliner mit bemerkenswerter Länge.

Kulinarium:

Hervorragend geeignet zu würzigen Speisen und Käse.



Wienerstraße 133, 3500 Krems
Tel. +43 (0) 664/88 92 94 93
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at
[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)