

Grüner Veltliner Elitär DAC Reserve 2016

Mit staatlicher Prüfnummer F 3655/17

Riede Frechau

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.

Dieser Grüne Veltliner wurde nach mehrmaligem Ausdünnen mit sensationellen 22,5° KMW geerntet. Die Trauben wurden nach ihrer optisch goldgelben Farbe ausgewählt. Ein neuer Wein im Hause Aigner.

Analysewerte:

13,5 Vol.% Alk.
1 g Restzucker
5,4 % Säure

Degustation:

Komplexes, nobles Bukett nach Waldhonig, Pfefferkörner, Koriander und Wacholder. Durchwirkt von kühler Mineralität, strömt druckvoll, gleichmäßig, mit pfeffrigen, minzigkräuterigen Anklängen über den Gaumen. Toller Schmelz, lupenreine Struktur, kraftvoll, finessenreich. Eine Selektion der Selektion und ein elitäres Meisterstück des Kremser Veltlinermachers (Bernulf Bruckner).

Kulinarium:

Bei diesem Wein kann eine Faustregel angewendet werden: Ein kräftiger Wein zu kräftigen Speisen.



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)