

Grüner Veltliner Privat DAC Reserve 2015

Mit staatlicher Prüfnummer F 2435/16

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 21,5° KMW geerntet. Die Trauben hatten keine Edelfäule und die Erntemenge war mit nur 3.000 kg/ha sehr gering.

Analysewerte:

14 Vol.% Alk.
1,5 g Restzucker
5,5 % Säure

Degustation:

Duftet nach Margariten, Weintrauben, etwas Grapefruits und gelben Äpfeln. Betont geschmacklich mehr die Frucht als die Würznote. Das sortentypische Pfefferl schimmert durch, saftige Mitte, die Säure ist perfekt eingebunden. Sehr delikate und lang ausklingend.

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)