

# Ried Obere Sandgrube Grüner Veltliner ,Privat‘ 2019

Mit staatlicher Prüfnummer F 2368/20

Die Kremser Sandgrube besteht vorwiegend aus lehmigem Feinsand mit Grobanteilen an Schotter und Kies im Unterboden. Mäßige Hangneigung nach Süden bringt ideale Bedingungen. Auf Grund seiner hohen Wasserspeicherkapazität versorgt der Boden auch in trockenen Jahren die Stöcke ausreichend mit Wasser.

Dieser Grüne Veltliner wurde nach mehrmaligem Ausdünnen mit hoher Gradation und in bester Qualität geerntet.

## Analysewerte:

14,5 Vol.% Alk.  
1,7 g Restzucker  
4,7 % 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 delikat und lang ausklingend.

## Kulinarium:

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



Wienerstraße 131, 3500 Krems

Tel. +43 (0) 2732 84558

info@aigner-wein.at

[www.aigner-wein.at](http://www.aigner-wein.at)

  aigner.wein