

Krems Grüner Veltliner Sandgrube 2020

Mit staatlicher Prüfnummer N 333/21

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 versorgt der Boden auch in trockenen Jahren die Stöcke ausreichend mit Wasser.

Sorten- und Gebietstypischer Kremser Lössveltliner.

Analysewerte:

12,5 Vol.% Alk.

1,4 g Restzucker

6,4 % Säure

Degustation:

Lössige Mineralität, gelbe Äpfel, Würztabak, Pfefferkörner, lebhaft Fruchtsäure. Durchgehend reich nuancierter, ganz der Lage verpflichteter und ausnehmend sortentypischer Veltliner mit bemerkenswerter Länge.

Kulinarium:

Hervorragend geeignet zu würzigen Speisen und Käse.



Wienerstraße 131, 3500 Krems

Tel. +43 (0) 2732 84558

info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at

  aigner.wein