

Grüner Veltliner Karmeliter 2016

Kremstal DAC



der klassische



Weinbeschreibung	Lössig-mineralische Nase, gelbe Äpfel, Spargel; geschmeidige Säure, Zitrusfrüchte, Rhabarber; mittlere Maschen, solide und einladend, ruhiger Trinkfluss, runde Sache. (Bernulf Bruckner, Vinaria)
Trinkempfehlung	leichte Vorspeisen und Salate, perfekt zur Jause und zur österreichisch-böhmischen Küche
Weinbaugebiet Lage	Kremstal Rohrendorfer Gebling Der Gebling ist eine markante Erhebung im Norden Rohrendorfs, die sich bis nach Krems erstreckt. Er gehört zu den mächtigsten Lössablagerungen Europas. Sein Name – ursprünglich wohl „Gelb-ling“ – nimmt auf die leuchtenden Wände hinter den Rieden Bezug. Die Weinterrassen am Gebling, die direkt hinter unserem Keller beginnen, sind geradezu ideal für würzige Veltliner und ausdrucksstarke Rieslinge.
Boden	Löss
Lesezeitpunkt Traubenverarbeitung	10. Oktober 2016 Maischestandzeit 3 Stunden temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau Flaschenfüllung	Edelstahl 16. Februar 2017
Alkohol	12,5 %vol.
Säure	5,5 ‰
Restsüße	1,7 g/l




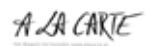



Grüner Veltliner Karmeliter 2016 Kremstal DAC





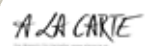
Auszeichnungen Jahrgang 2016

	Grüner Veltliner Cup 2017	91 Punkte
	Guide 2017/2018	2 Sterne

Auszeichnungen Jahrgang 2015

	Grüner Veltliner Cup 2016 Guide 2016/2017	91 Punkte
	Grüner Veltliner Grand Cru Summer 2016	93 Punkte (2. Platz ex aequo)
	November 2016	91 points

Auszeichnungen Jahrgang 2014

	November 2015	91 points
	November 2015	88 points (17 th place from 270)
 Stephen Tanzer	Guide 2015/2016	90 Punkte
	Guide 2015/2016	PLV
	Grüner Veltliner Grand Cru Sommer 2015	93 Punkte (1 st place ex aequo)

