

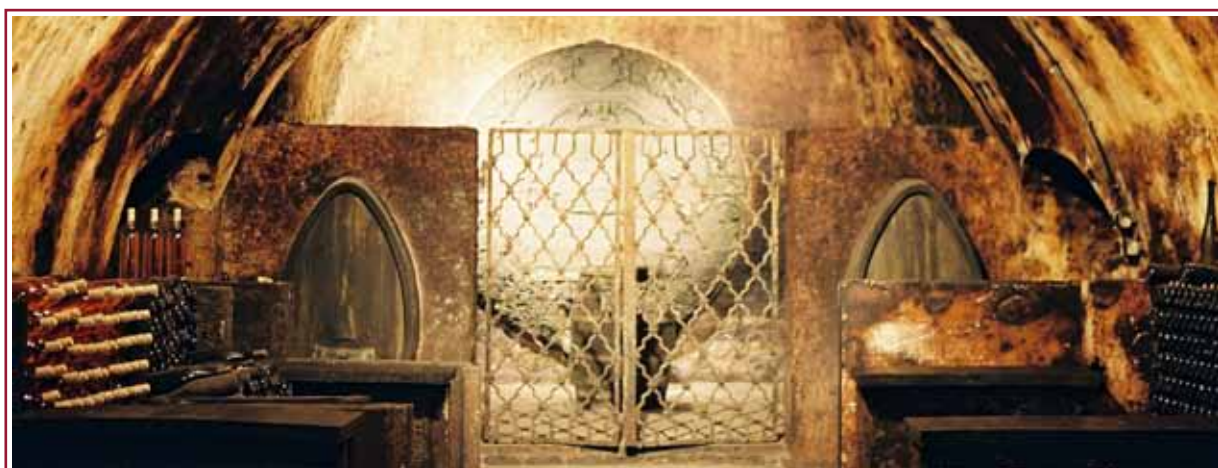
# Grüner Veltliner Per Due 2016

## Kremstal DAC



### der frisch fruchtige für zwei



Weinbeschreibung	Johannisbeere, Wiesenblumen; am Gaumen saftige Melonen, Zitrus, hat Schmelz und zeigt mehr fruchtige als würzige Linien, leichtfüßig, süffig und zugleich ausdrucksstark. (Bernulf Bruckner, Vinaria)
Trinkempfehlung	ideal für jeden Sommertag und als Aperitif
Weinbaugebiet Lage	Kremstal eine Traubencuvée aus verschiedensten Grüner-Veltliner-Lagen
Boden	Schwemmlandboden der Ur-Donau mit einem Schotteranteil von ca. 60 %
Lesezeitpunkt Traubenverarbeitung	28. September 2016 Maischestandzeit 2 Stunden temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau Flaschenfüllung	Edelstahl 16. Februar 2017
Alkohol	12,0 %vol.
Säure	5,1 ‰
Restsüße	3,2 g/l








# Grüner Veltliner Per Due 2016 Kremstal DAC




## Auszeichnung Jahrgang 2016

	Guide 2017/2018 Jungweinatlas, Guide	PLV (Preisleistungsverhältnis) 2 Sterne
	Guide 2017/2018	90 Punkte

## Auszeichnung Jahrgang 2015

	Kremstal DAC Cup	90 Punkte
	Guide 2017/2018 Jungweinatlas, Guide	PLV (Preisleistungsverhältnis) 2 Sterne
	November 2016	91 points – best buy

## Auszeichnung Jahrgang 2014

	Guide 2015/2016	89 Punkte
	Guide 2016	89 Punkte
	Buying Guide 2015	90 Punkte

