

Grüner Veltliner Karmeliterberg 2012

Kremstal DAC



der klassische

Weinbeschreibung	In der Nase Steinobstnoten und Golden Delicious-Äpfel, ein Hauch von Kräuter- und Wiesenaromen. Der Karmeliterberg zeigt sich sehr klar und sortentypisch pfeffrig, würzig am Gaumen. Anhaltend. Macht Lust auf mehr.
Trinkempfehlung	leichte Vorspeisen und Salate, perfekt zur Jause
Weinbaugebiet	Kremstal
Lage	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	5. Oktober 2012
Traubenverarbeitung	Maischestandzeit 3 Stunden
	temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau	Edelstahl
Flaschenfüllung	1. März 2013
Alkohol	12,5 %vol.
Säure	5,2 ‰
Restsüße	1,0 gr.

Auszeichnungen Jahrgang 2011

falstaff
GV Kremstal DAC Cup 2012

89 Punkte

VINARIA Guide 2012 / 2013

FUN



Platz 72
einziger österreichischer Grüner Veltliner



Grüner Veltliner Karmeliterberg 2012 Kremstal DAC

Auszeichnungen Jahrgang 2010

falstaff Guide 2011 89 Punkte

wein.pur Guide 2011 TIPP

Wine Spectator 89 Punkte

Auszeichnungen Jahrgang 2009

falstaff Grüner Veltliner Grand Prix 2010
Viereinhalb Sterne / 91 Punkte

falstaff Guide 2010 91 Punkte

VINARIA TOP Weißweine
aus Österreich

GAULT & MILLAU 16 Punkte

Wine Spectator 88 Punkte

