



# Grüner Veltliner per due 2012 Kremstal DAC

## der frisch fruchtige

Weinbeschreibung	Fruchtige, florale Noten, Würze, Zitrusfrüchte. Am Gaumen sortentypisch würzig mit viel Frucht. Der per due ist knackig strukturiert und saftig. Hohes Trinkanimo.
Trinkempfehlung	ideal für jeden Sommertag und als Aperitif
Weinbaugebiet	Kremstal
Lage	eine Traubencuvée aus verschiedensten Grüner Veltliner-Lagen
Boden	Schwemmlandboden mit Schotteranteil von 60 %
Lesezeitpunkt	17. September 2012
Traubenverarbeitung	Maischestandzeit 2 Stunden temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau	Edelstahl
Flaschenfüllung	1. März 2013
Alkohol	12,0 %vol.
Säure	4,5 ‰
Restsüße	1,0 gr.

## Auszeichnungen Jahrgang 2011

**falstaff** Guide 2012 88 Punkte

## Auszeichnungen Jahrgang 2010

**OGZ** Leichtwein Cup 1. Platz / 4 Gäser

**Wine Spectator** 88 Punkte

## Auszeichnungen Jahrgang 2009

**falstaff** Guide 2010 88 Punkte

**GAULT & MILLAU** 15 Punkte

**Wine Spectator** 88 Punkte

