



DER
FÖRTHOF
WEINGUT

2021 STEIN

Grüner Veltliner

Bezeichnung:	Kremstal DAC
Standort:	Stein an der Donau
Bodenarten:	Terrassenanbau, Löss, Gföhler Gneis
Ertrag:	65 hl/ha.
Alkoholgehalt:	13%
Restzucker:	4,4 g/l
Säure:	5,5 g/l

Erziehung & Anbau: Spaliererziehung, 55 Jahre alten Rebstöcken

Ernte: Selektive Handlese in Kisten

Vinifizierung: Die ganzen Trauben werden schonend verarbeitet und im Edelstahltank spontan vergoren, dort reift er 4 Monate lang reift, bis er Anfang April in Flaschen gefüllt wird

Genusstemperatur: zwischen 6°C und 7°C

Aussehen: Zitronengelb, klar

Aroma: Noten von weißem Pfeffer und Limette mit einer Nuance von Stachelbeere und einer Kräuter-Note im Abgang

Bouquet: Steinig, fruchtig und rund, mit einem kräutrigen, erfrischenden Geschmack



3 SCHLÜSSEL ZUR GLÜCKSELIGKEIT

WWW.DERFOERTHOF.AT