



DER
FÖRTHOF
WEINGUT

2021 GAISBERG

Grüner Veltliner

Bezeichnung: Kremstal DAC Reserve
Standort: Ried Steiner Gaisberg
Bodenarten: Terrassenanbau: Löss, Schiefer und Gföhler Gneis.
Ertrag: 60hl/ha.
Alkoholgehalt: 13,5%
Restzucker: 5,5g/l
Säure: 4,9g/l

Erziehung & Anbau: Guyot double / Double Cane auf 45 Jahre alte Rebstöcken.

Ernte: Selektive Handlese in Kisten.

Vinifizierung: Die ganzen Trauben werden langsam gepresst und in Edelstahltanks gefüllt. Nach der Spontangärung ruht der Wein 10 Monate lang auf der Feinhefe in Edelstahlbehältern, bis er Anfang August unfiltriert abgefüllt wird

Genusstemperatur: zwischen 6°C und 7°C

Aussehen: Hellgelb, leicht trüb.

Aroma: Frische Zitronennoten, weißer Pfeffer und einer Nuance von nassem Stein.

Bouquet: Fruchtig und reichhaltig mit einer Präsenz von Steinobst. Komplexer, mineralischer Abgang.



3 SCHLÜSSEL ZUR GLÜCKSELIGKEIT

WWW.DERFOERTHOF.AT