



Grüner Veltliner Kaiserstiege Kremstal DAC 2025

Art. Nr.: 2530025

Hersteller: Weingut Philipp Bründlmayer, Grunddorf

Land: Österreich

Jahrgang: 2025

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: Viele kleine Terrassen auf bis zu 300 Metern Höhe, purer Löss, darunter oft Konglomerat, Schotter und Kalk.

Vinifizierung/Ausbau: Selektive Handlese, Maischestandzeit 12 h, schonende Pressung, Vergärung im Stahltank bei 20°C, Feinhefelagerung 4 Monate

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,5 g

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 15.80

Verkostnotiz

Helles Grüngelb, in der Nase reifer Apfel, Würze, Pfeffer, am Gaumen saftiger, reifer Apfel mit Säure und Lebendigkeit.