

Göttweiger Berg Grüner Veltliner

Stift Göttweig, Kremstal DAC

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grüne Veltliner
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	strukturiert, mineralisch, saftig
Alkohol:	12,5 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu Vorspeisen, gebratenem Hähnchenfleisch und asiatischen Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 99 98

Charakteristik

In der Nase Aromen saftiger, gelber Äpfel mit Noten von Tabak; am Gaumen finessenreich strukturiert, Nuancen von grünem Apfel, mineralisch unterlegt, kompakt mit gutem Reifepotential.

Klima/Terroir

Der „Göttweiger Berg“ (seit 1083) profitiert von differenten mikroklimatischen Bedingungen. Außerdem gibt es geologische Unterschiede, die von schottrigen, sandige Böden, über Löss und Lehm, bis zu Urgesteinsverwitterungen reichen.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Am Südufer der Donau, gegenüber der Stadt Krems thront unübersehbar auf 449 Meter über dem Meer das Benediktinerstift Göttweig. Über Jahrhunderte galt für das 1083 gegründete Kloster der Grundsatz „Ora et Labora et Lege“ (bete, arbeite und lese). Wein wurde früh zur Grundlage der wirtschaftlichen Existenz der Mönche, die Entwicklung des Weinbaus für die Region wurde durch sie entscheidend geprägt. Die Stiftsanlage wurde, nachdem das Kloster durch einen Brand im Jahre 1718 zerstört worden war, im Stil des Barock wieder errichtet und gehört heute zum Welterbe der UNESCO.

