

## Gottschelle Grüner Veltliner

*Stift Göttweig, Kremstal DAC Reserve Erste Lage*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, mineralisch, authentisch
Alkohol:	12,5 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu Vorspeisen, gebratenem Fleisch und asiatischen Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 99 11

### Charakteristik

Fruchtige, frische Aromen von reifen Äpfeln, Banane, Honigmelone und leichten Nuancen von frischem Heu. Die fruchtigen Aromen setzen sich am Gaumen fort mit frischer Säure und typischem Veltliner Pfefferl. Präsentiert sich authentisch mit mineralischem Abgang.

### Klima/Terroir

Die Weinberge profitieren von unterschiedlichen mikroklimatischen Bedingungen. Außerdem gibt es geologische Unterschiede, auf Schotter- und Verwitterungsablagerung sind mächtige Lössformationen vorhanden, was sich auf die Entwicklung der Veltlinertrauben besonders positiv auswirkt.

### 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.

