

Grüner Veltliner

Stift Göttweig, Kremstal

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grüne Veltliner
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	sortentypisch, frisch, fruchtig
Alkohol:	11,5 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu Vorspeisen, gebratenem Hähnchenfleisch und asiatischen Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 99 28

Charakteristik

Dieser Grüne Veltliner von Stift Göttweig besticht durch fruchtige, frische Aromen und klassisch würzige Sortentypizität.

Klima/Terroir

Im Kremstal herrscht kontinental Klima (heiße, trockene Sommer - strenge Winter). Dieses wird jedoch durch die temperatenausgleichende Wirkung der Donau gemildert. Die Böden bestehen größtenteils aus Urgestein und Löss.

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.

