



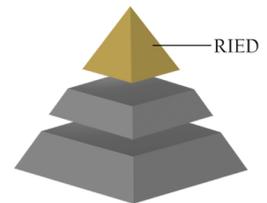
Ried Thurnerberg Grüner Veltliner

Ried / Lage / Single Vineyard / Cru

Appellation & Herkunft:	Krems - Kremstal
Ried / Lage:	Ried Kremser Thurnerberg
Rebsorte:	Grüner Veltliner (100%)
Qualitätsstufe:	Kremstal dac
Rebenalter:	50+
Boden:	Quartzgestein
Ausbau:	kleines österreichisches Holzfass
Gärtemperatur:	22°C
Gärdauer:	19 Tage
Fassreife:	Monate 12+
Trinkempfehlung:	min. 8-10 Jahre
Serviertemperatur:	9 - 11°C

EAN Flasche: 9120013192088

EAN Karton: 9120013199490



Speisenempfehlung:

Der Diplomat, der zu einer Vielzahl an Gerichten paast: rosa gebratenem Fleisch und kräftigen Saucen, Spargel mit Hollandais, Schalentieren und Meeresfrüchten, zu

Pasta Carbonara, eine feine Kombination zum Lachssteak mit Fenchel-Orangensauce und Hart- und Schnittkäse oder Käsefondue.

Weinbeschreibung:

Gelber Apfel und Dattel um Räucherspeckmantel. Mineralische salzige Tabaknoten. Fein geschliffene Struktur. Vermittelt nachvollziehbar das Gestein, auf dem die alten Reben stehen. Dicht und kompakt mit internationaler Stilistik und sehr großem Lagerpotential.

Weingut Zöhrer:

Die Wurzeln des Weingut & Familie Zöhrer anno 1270, reichen bis zur Zeit der Babenberger in der Geschichte Österreichs zurück. Um 1300 belehnte Albrecht I. (1255-1308) zwanzig seiner treuesten Gefolgsleute mit Ackerland, Auwäldern, Obst- und Weingärten in und um Weinzierl (heute ein Stadtteil von Krems), die Lehnherren von Krems / Weinzierl.

Über Generationen wurde das Wissen und die Tradition, Anton Zöhrer in die Wiege gelegt. Konsequenterweise wird daran gearbeitet, das Potenzial der großen Rieden / Lagen, die zu den bedeutendsten des Kremstal zählen, auszuschöpfen.

Die Rebstöcke wurden großteils von Großvater & Vater vor 40 – 80 Jahren ausgepflanzt. Die Weine haben ein unverkennbares Profil, sind Terroir geprägt und erfreuen sich internationaler Wertschätzung.