



2015 1<sup>er</sup> QT

# Grüner Veltliner Kremser Frechau

<b>Erzeuger</b>	Weingut Türk
<b>Lage</b>	Kremser Frechau
<b>Rebsorte</b>	Grüner Veltliner
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Inhalt</b>	0,75 l
<b>Analyse</b>	Alk: 13.5 %vol; Sre: 5.9 g/l; Rz: 2.8 g/l
<b>Lesedatum</b>	29. Oktober 2015
<b>Gärung</b>	18 Tage bei 20 °C
<b>Verpackung</b>	12er Karton
<b>Verschluss</b>	Drehverschluss

## Beschreibung

dieser fulminante Veltliner wurde durch eine sorgsame Selektion geerntet, er besticht durch seine feine Mineralik und eine würzige, pfeffrige Nase, seine delikate Säurestruktur und enorme Extraktfülle machen ihn zu einem garantierten Genuss für die nächsten Jahre, ein Muss für jede Vinothek

## Serviervorschlag

Salat mit Nüssen und Pesto, provinzielles Gemüse, klassische Weißweingerichte mit dickeren und kräftigen Saucen, gebratener Kalbsrücken mit Pestocreme, Pilzgerichte, zum milden Käse, würzige Speisen mit Wildkräuter, zur Zigarre, oder zur Meditation,

## Kremser Frechau

Die Frechau bildet einen West-Ost ziehenden Rücken, die Weingärten sind nach Südosten ausgerichtet und liegen auf mehrstöckigen Lössablagerungen, die bis zu 20 Meter mächtig sein können. Die Frechau wurde urkundlich bereits im Jahre 1204 erwähnt und liegt neben der Original Kremser Sandgrube, ist aber etwas stärker nach Osten geneigt.

## Weingut Türk

Natürliches Wachstum, gesunde Entwicklung der Trauben und ein idealer



### Weingut Türk

Kirchengasse 16, 3552 Stratzing, Kremstal, Österreich  
T +43 2719 28460, E [info@weinguttuerk.at](mailto:info@weinguttuerk.at), W [www.weinguttuerk.at](http://www.weinguttuerk.at)



Reifeverlauf sind wichtige Schritte am Weg zum besten Wein. Diese gehen wir mit Respekt vor der Natur und der Einstellung, so wenig wie möglich in den natürlichen Ablauf einzugreifen. Wir geben all unseren Weinen die Zeit, die sie zur perfekten Reife und vollem Geschmack brauchen.

🔗 [wine1.at/5v6](https://wine1.at/5v6)

**Weingut Türk**

Kirchengasse 16, 3552 Stratzing, Kremstal, Österreich  
T +43 2719 28460, E [info@weinguttuerk.at](mailto:info@weinguttuerk.at), W [www.weinguttuerk.at](http://www.weinguttuerk.at)