

2013 **1**₩

Grüner Veltliner Kremser Thurnerberg

Erzeuger Weingut Türk

Lage Kremser Thurnerberg
Rebsorte Grüner Veltliner

Jahrgang 2013 Inhalt 0,75 l

Analyse Alk: 13.8 %vol; Sre: 6 g/l; Rz: 4.4 g/l

Lesedatum 27. Oktober 2013 **Gärung** 15 Tage bei 19 °C

Beschreibung

die Lage Thurnerberg zeichnet sich durch einen sehr steinigen Boden mit einer Korngröße bis zu 20cm aus, diese Bodenverhältnisse spiegeln sich auch im Wein wieder, die Trauben wurden ausgedünnt bzw. durch Traubenteilung reduziert, das Ergebnis ist ein sehr präziser, klarer und mineralischer Veltliner, er duftet nach weissem Pfeffer, Ananas und frischen Äpfeln, ein Veltliner mit Körper und Trinkvergnügen, trocken

Serviervorschlag

dieser Veltliner ist ein typischer Österreicher - ein Diplomat, er passt zu einer Vielzahl von Gerichten, ob klassisch zu allen hellen Fleischspeisen, zum Spargel oder zur Asia Küche, grundsätzlich zu würzigeren Speisen und kräftigeren Saucen, ein interessanter Begleiter zu Frischkäse und zu Weißschimmelkäse, aber auch eine feine Kombination zum Lachssteak mit Fenchelorangensauce,

Kremser Thurnerberg

Grober Schotter, dominiert von Quarzgeröllen und kristallinen Gesteinen, geliefert von der Ur-Donau, abgelagert im Niveau der Rosenfeld-Terrasse mit einem Sockel der etwa 105 m über dem heutigen Donaulauf liegt.

Weingut Türk

Natürliches Wachstum, gesunde Entwicklung der Trauben und ein idealer 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.