



SAND 1 - Grüner Veltliner

Gutswein - frisch & fruchtig

Appellation & Herkunft:	Niederösterreich
Ried / Lage:	Riedenselektion
Rebsorte:	Grüner Veltliner (100%)
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebenalter:	45+
Boden:	Löss
Ausbau:	Edelstahltank
Gärtemperatur:	18°C
Gärdauer:	14 Tage
Fassreife:	Monate 3+
Trinkempfehlung:	ersten 3 Jahre
Serviertemperatur:	9 – 11°C



Speisenempfehlung:

Vielfältiger Speisebegleiter zu hellem Fleisch, Salaten, aller Arten von Fisch und Meerestieren, sowie allen nicht zu deftigen Speisen. Aber auch als Aperitif und Gesellschaftswein bestens geeignet.

Weinbeschreibung:

Helles Goldgelb, in der Nase angenehm reife Bananenfrucht, am Gaumen sehr zart und weich, gute Frische dank einer schwungvollen Säurestruktur, Kräuter, sehr klar u. trinkfreudig, klingt schön lange nach!

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.

