

Grüner Veltliner Ried Goldbühel

Kremstal DAC

Kremstaler Lagenwein aus der Riede Goldbühel, geprägt vom Waldviertel

Artikelnummer	7271.25
Weingut	HARMWEIN
Region	Kremstal
Jahrgang	2025

Degustationsnotiz

Goldgelb; im Bukett Pfirsich, florale und würzige Noten; frischer Auftakt, Säure zieht sich harmonisch durch, mineralisch und würzig im Abgang
Martina Korak, Önologin

Rebsorten

Grüner Veltliner (100%)

Speisenvorschläge

Helles Fleisch (Schwein oder Geflügel) mit diversen Gemüsebeilagen, Spargel, Geselchtes, Blunze, Sulz, Frischkäse (Schaf oder Ziege), marinierte Hähnchenbrust mit Zitronen und frischen Kräutern, Antipasti und Brötchen

Lagern	Bis mindestens 2029 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 8-10 °C
Verschluss	Naturkork

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	18 mg/l
Gesamte SO2	64 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	03.06.2026

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: AT-BIO-301
Herkunft: AT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/7271.25