WEINGUT FORSTREITER
Grüner Veltliner
Kremser Kogl Niederösterreich



Jahrgang:	2025
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Weingut Forstreiter**
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	8-10°

Restzuckergehalt:	2.5 g/l
Säuregehalt:	5.9 g/l

Feine, saftige Apfelfrucht, etwas Mango und Marille. Fein würzig unterlegt mit Aromen von Orangenzesten. Gute Frische am Gaumen, belebendes Säurespiel, mit zartem Kräuter Touch im Finish. Ausgesprochen trinkanimierend.

Empfehlung

Toller Wein zu Aperitif, mit Freunden auf der Terrasse, dazu ein paar kleine Häppchen.....!

Produzent

Das Weingut Forstreiter in Hollenburg, Kremstal, steht für präzise vinifizierte Weißweine mit Charakter und Tiefe. Seit 1868 in Familienbesitz, bewirtschaftet heute Meinhard Forstreiter, mit Hilfe seiner Frau Isabella und dem Sohn Daniel, die 28 Hektar in besten Lagen entlang der Donau. Der Fokus liegt auf dem Grünen Veltliner, der in Varianten wie dem frischen „Classic“, dem komplexen „Alte Reben“ oder dem kraftvollen „Ried Schiefer“ ausgebaut wird. Besonders prägend: der legendäre „Tabor“ – ein Grüner Veltliner aus einer der ältesten Rebanlagen Europas, mit Rebstöcken aus dem Jahr 1860. Rieslinge wie der „Ried Schiefer Kremstal DAC“ und aromatische Sorten wie Gelber Muskateller ergänzen das Sortiment. Meinhard Forstreiter kombiniert naturnahe Bewirtschaftung mit moderner Kellertechnik – das Ergebnis sind elegante, lagerfähige Weine mit klarer Handschrift und feiner Mineralität. Jeder Schluck erzählt vom Terroir, der Donau und der Liebe zum Detail.