Manfred Felsner bewirtschaftet mit Hilfe seiner Familie 16 ha bester Lagen in Gedersdorf und Rohrendorf im Weinbaugebiet Kremstal. Seit der junge Winzer 1990 den Betrieb übernahm, legt er besonderen Wert darauf, den Fruchttypus des Kremstals zum Ausdruck zu bringen und gleichzeitig den Charakter der jeweiligen Sorte herauszuarbeiten. Sein Motto im Weingarten sowie im Keller lautet „Weniger ist Mehr". Das Ergebnis sind fruchtige, elegante, lagerfähige Weine, die immer wieder bei nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet werden.

Grüner Veltliner REISENTHAL
KREMSTAL DAC

Die Lage Reisenthal erhebt sich westlich von Gedersdorf und ist flankiert von 2 alten erodierten Hohlwegen. Sie ist geprägt von tiefem fast weißem Löss.

KOSTNOTIZEN:
Helles grüngelb, in der Nase pikante Würze und florale Fruchtaromen. Am Gaumen elegante Frucht, etwas Steinobst. Schöner Säurebogen mit mineralischen Noten und animierender Frische. Ein vielseitiger Speisenbegleiter für die klassische und moderne Küche!

EIN GUTER BEGLEITER FÜR:
Spargel, Salaten, Flussfische gebraten oder gekocht, Geflügel, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Prosciutto, Asiatische Küche, Pasteten, Mild-feinem Käse, z.B. Gouda, Edamer, Schaf- und Ziegenkäse, Frischkäse, Gervais.

Ideale Trinktemperatur: 8 – 10° C

WEINGUT FELSNER · ORTSRING 61 · 3485 GRUNDDORF/GRAFENEGG · KREMSTAL
T. +43 (0)27 35 51 22 · office@weingut-felsner.at · www.weingut-felsner.at