

KREMSTAL Reserve

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*fruchtig, kräftig, harmonisch
Speisenempfehlung: zu kräftigen
Fleischspeisen oder asiatischen Gerichten,
auch solo genießen!
trocken - 13,0 %vol.*

*Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte
Kräuternuancen nach Minze, unterlegt
mit Limettenzesten, weiße Pfirsichnoten,
mineralischer Touch. Mittlerer Körper,
straff, eingebundene Säurestruktur,
salzig, weißes Kernobst, zitronig im
Nachhall, frischer Speisenbegleiter.*

Rebsorte: Riesling

Standort/Boden: Hauptsächlich Kremser Weinzierlberg, eine Lage geprägt von ihren mächtigen Lössablagerungen. Sie verleihen dem Wein gehaltvollen Schmelz und sind ideal für kraftvolle Kremstal DAC Reserven.

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 1,9 g/l

Säure: 5,4 g/l

Ausbau: Vergärung imahltank bei 18°C bis 20°C, Ausbau klassisch im Stahlhank.

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2026 – 2032

Gebinde: 075l

Jahrgang 2024

