

1ÖW Ried *GEBLING*

KREMSTAL RESERVE

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*würzig, mächtig, harmonisch
Speisenempfehlung: zu kräftigen
Fleischspeisen
trocken - 14,0 %vol.*

*Mittleres Grüngelb, silberfarbene Reflexe.
Zart tabakig unterlegte gelbe
Tropenfrucht, frischer Apfel, etwas
Mango, feine Wiesenkräuter, floraler
Touch. Engmaschig, stoffig, feine
Fruchtsüße, von guter Säure balanciert,
elegant und anhaftend, ein saftiger
Speisenbegleiter, mineralisches Finish,
sicheres Reifepotenzial.*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort / Boden: Gebling ist die hochwertigste Lage in Rohrendorf - Konglomeratgestein mit einer dünnen Lössauflage. Dieses Gestein sorgt bei Rieslingen und Grünen Veltlinern für ihre feine Mineralität.

Alkohol: 14,0 %vol.

Restzucker: 1,6 g/l

Säure: 5,1 g/l

Ausbau: Vergärung im Holzfass bei 18°C bis 20°C,
Ausbau Holzfass

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2023 – 2035

Gebinde: 075l | 1,5l

Jahrgang 2022

Auszeichnungen: 1ÖTW
Falstaff - 94 Punkte

