

Ried *GEBLING*

KREMSTAL RESERVE

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*würzig, mächtig, harmonisch
Speisenempfehlung: zu kräftigen
Fleischspeisen
trocken - 13,5 %vol.*

*Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit
zarter Kräuterwürze unterlegte gelbe
Tropenfruchtanklänge nach Mango und
Papaya, ein Hauch von frischen
Orangenzesten. Komplex, straffe Textur,
cremiger Körper, feine Fruchtsüße, bleibt
gut haften, gute Länge, ein stoffiger
Speisenbegleiter.*

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: 13,5 %vol.

Restzucker: 4,2 g/l

Säure: 4,7 g/l

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

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2018 – 2030

Gebinde: 075l

Jahrgang 2016

Auszeichnungen: Falstaff - 92 Punkte
A LA Carte - 92 Punkte

