

# 1ÖTW Ried GEBLING

KREMSTAL RESERVE

Grüner Veltliner

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

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

*Helles Goldgelb, messingfarbene Reflexe.  
Feine gelbe Kernobstnote mit Nuancen  
von Ananas und Mandarinenfilets,  
abgerundet mit einem Hauch von  
Limetten - ein frisches, einladendes  
Bukett! Saftig, elegant: weißes Kernobst,  
frische Mango. Der finessenreiche  
Säurebogen hat einen leicht  
salzig-zitronigen Abgang. Der Wein wirkt  
relativ leichtfüßig und ist ein  
facettenreicher 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:** 5,3 g/l

**Säure:** 6,0 g/l

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

**Verschluss:** Naturkork

**Optimale Trinktemperatur:** 12 – 14°C

**Optimale Trinkreife:** 2025 – 2037

**Gebinde:** 075l | 1,5l

**Jahrgang** 2024

**Auszeichnungen:** 1ÖTW  
Falstaff - 95 Punkte



Weingut Thierry-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,  
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, [office@thiery-weber.at](mailto:office@thiery-weber.at), [thiery-weber.at](http://thiery-weber.at)



KREMSTAL

