Ried GEBLING 2006

KREMSTAL RESERVE

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

fruchtig, mineralisch, harmonisch
Speiseempfehlung: zu kräftigen Fleisch und Fischspeisen, oder solo genießen
trocken - 14 %vol.

helles Goldgelb, gereifte Noten, erdige Würze, zarte Petrolnoten, Birne, am Gaumen balancierter, kräftiger Wein, weiche Textur, fruchtiger Nachhall.



Rebsorte:	Riesling
Ertrag:	rund 20 hl /ha
Standort/Boden:	Unsere Toplage basiert auf Konglomerat mit dünner Lössauflage – ideal für Rieslinge und Veltliner, deren filigrane Frucht und kühle Mineralität darin zum Tragen kommt.
Alkohol:	14,0 %vol.
Ausbau:	geführte Gärung bei rund 20° C, Ausbau klassisch im Stahltank.
Verschluss:	Naturkork
Optimale Trinktemperatur:	12 – 14°C
Optimale Trinkreife:	2006 - 2030
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2006
Auszeichnungen:	A LA Carte - 91 Punkte

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH