

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

