

# 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

