Ried GEBLING 2013

KREMSTAL RESERVE

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

fruchtig, mineralisch, harmonisch
Speiseempfehlung: zu kräftigen Fleisch und Fischspeisen
trocken - 13,5 %vol.

Mit gelbgrünen Farben und leicht goldenen Reflexen fließt dieser Riesling ins Glas. Das herrlich frische Bouquet zeigt exotische Fruchtaromen, reife Apfel- und grüne Wiesen-Noten sowie einen Hauch Mineralik. Am Gaumen erlebt man Finesse pur und eine spielerische Weinsäure, mit zupackender Struktur und einer aristokratischen Eleganz, die im Finish noch lange nachklingt.



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:	13,5 %vol.
Ausbau:	geführte Gärung bei rund 20° C, Ausbau klassisch im Stahltank.
Verschluss:	Naturkork
Optimale Trinktemperatur:	12 – 14°C
Optimale Trinkreife:	2015 - 2030
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2013
Auszeichnungen:	Falstaff - 88-90 Punkte A LA Carte - 90 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