

1^{ÖTW} Ried GEBLING

KREMSTAL RESERVE

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*fruchtig, mineralisch, harmonisch
Speiseempfehlung: zu kräftigen
Fleischspeisen
trocken - 13,5 %vol.*

*Mittleres Grüngelb, silberfarbene Reflexe.
Zart nach frischer Marille und Pfirsich,
ein Hauch von Mandarinenzesten,
mineralisch, mit Limetten unterlegt,
vielschichtiges, zart florales Bukett.
Saftig, elegant, feine Fruchtsüße,
finessenreicher Säurebogen, komplex und
gut anhaftend, mineralischer Nachhall,
zitroniger Touch, zeigt Länge und
Reifepotenzial.*

Rebsorte: Riesling

Standort/Boden: Unsere Toplage GEBLING 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.

Restzucker: 1,6 g/l

Säure: 6,1 g/l

Ausbau: Geführte Gärung bei rund 20°C, Ausbau klassisch im Stahltank

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2023 – 2035

Gebinde: 075l | 1,5l

Jahrgang 2022

Auszeichnungen: 1^{ÖTW}
Falstaff - 94 Punkte

