

1^{ÖTW} Ried GEBLING

KREMSTAL RESERVE

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

*Mittleres Goldgelb, silberfarbene Reflexe.
Zarte Kräuterwürze, etwas nach
Bergamotte, ein Hauch von Guave und
weißer Tropenfrucht mit lebendigem
Bukett. Die gute Komplexität balancierte
einen feinen Säurebogen mit Mineralik.
Extraktsüße Anklänge von Marille. Der
Wein bleibt sehr gut haften und ist ein
vielschichtiger Speisenbegleiter mit
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: 6,4 g/l

Säure: 5,7 g/l

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

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2024-2037

Gebinde: 075l | 1,5l

Jahrgang 2023

Auszeichnungen: 1^{ÖTW}
Falstaff - 95 Punkte

