

# 1ÖW 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 Marille und reifer gelber  
Pfirsichfrucht, Nuancen von Blütenhonig,  
einladendes, facettenreiches Bukett.  
Kraftvoll, saftig, feiner Karamellschmelz,  
integrierte Säurestruktur,  
mineralisch-salzig im Nachhall, ein  
balancierter Speisenbegleiter.*

**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:** 2,5 g/l

**Säure:** 5,6 g/l

**Ausbau:** Geführte Gärung bei rund 20°C, Ausbau klassisch imahltank

**Verschluss:** Naturkork

**Optimale Trinktemperatur:** 12 – 14°C

**Optimale Trinkreife:** 2026-2040

**Gebinde:** 075l | 1,5l

**Jahrgang** 2024

**Auszeichnungen:** 1ÖTW  
Falstaff - 93 Punkte

