

1ÖT Ried GEBLING

KREMSTAL RESERVE

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*fruchtig, mineralisch, harmonisch
Speiseempfehlung: zu kräftigen
Fleischspeisen
trocken - 14,5 %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: 14,5 %vol.

Restzucker: 3,1 g/l

Säure: 6,4 g/l

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

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2026 – 2035

Gebinde: 075l | 1,5l

Jahrgang 2025

Auszeichnungen: 1ÖTW

