

1ÖTW Ried GEBLING

KREMSTAL RESERVE "LATE RELEASE"

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

*Wieder ganz besonders fein und
sortentypisch ausgefallen: Helles
Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte gelbe
Steinobstnuancen, ein Hauch von
Ananas und hellem Karamell im Bukett.
Dezente Säurestruktur mit feinem
Blütenhonig im Abgang. Bereits sehr gut
entwickelt und mit großem Reifepotential
ausgestattet! Besonders gut zu kräftigen
Fleisch- und Fischspeisen.*

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: 3,3 g/l

Säure: 4,8 g/l

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

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2025 – 2050

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2019

Auszeichnungen: 1ÖTW
Falstaff - 92 Punkte

