1 Ried KREMSER GEBLING

KREMSTAL RESERVE

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

würzig, mächtig, harmonisch Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleischspeisen trocken - 13,5 %vol.

Die Riedenweine vom Rohrendorfer und Kremser Gebling zeichnen sich durch schöne Struktur aus, welche die cremige Textur und Fruchtfülle immer angenehm und elegant übersetzt, großes Entwicklungspotenzial! Wie alle Veltliner sehr vielseitig mit Speisen kombinierbar, besonders kräftigen Fleischpeisen zu empfehlen.

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort/Boden: Gebling ist die hochwertigste Lage in Krems und

Rohrendorf - Konglomeratgestein mit einer dünnen Lössauflage. Dieses Gestein sorgt bei Rieslingen und Grünen Veltlinern für ihre feine

Mineralität.

Alkohol: 13,5 %vol.

Restzucker: 1,4 g/l

Säure: 5,5 g/l

Ausbau: Vergärung im Holzfass bei 18°C bis 20°C,

Ausbau Holzfass

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2020 - 2030

Gebinde: 0,751

Jahrgang 2019

Auszeichnungen: 1ÖTW



