

# Ried *GEBLING* 1ÖTW 2017

*KREMSTAL RESERVE*

Riesling

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

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

*Leuchtendes, mittleres Gelbgrün,  
Silberreflexe. Etwas Röstaromen  
unterlegen gelbe Tropenfrucht, ein Hauch  
von Orangenesten, Honigmelone.  
Komplex, saftig, engmaschig, präzise,  
lebendige Säurestruktur, Marillenfrucht  
im Abgang, lang anhaltend, sicheres  
Entwicklungspotenzial!*

*Rebsorte:* Riesling

*Ertrag:* rund 20 hl /ha

*Standort /Boden:* Unsere Toplage 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.

*Ausbau:* geführte Gärung bei rund 20° C, Ausbau klassisch im Stahltank.

*Verschluss:* Naturkork

*Optimale Trinktemperatur:* 12 – 14°C

*Optimale Trinkreife:* 2020 - 2030

*Gebinde:* 0,75l

*Jahrgang:* 2017

*Auszeichnungen:* Falstaff - 92 Punkte  
A LA Carte - 92 Punkte

