

1ÖTW Ried GEBLING

KREMSTAL RESERVE

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

*Helles Goldgelb, messingfarbene Reflexe.
Feine gelbe Kernobstnote mit Nuancen
von Ananas und Mandarinenfilets,
abgerundet mit einem Hauch von
Limetten - ein frisches, einladendes
Bukett! Saftig, elegant: weißes Kernobst,
frische Mango. Der finessenreiche
Säurebogen hat einen leicht
salzig-zitronigen Abgang. Der Wein wirkt
relativ leichtfüßig und ist ein
facettenreicher Speisenbegleiter.*

Rebsorte: Grüner Veltliner

Standort/Boden: Gebling ist die hochwertigste Lage in Rohrendorf - Konglomeratgestein mit einer dünnen Lössauflage. Dieses Gestein sorgt bei Rieslingen und Grünen Veltlinern für ihre feine Mineralität.

Alkohol: 14,0 %vol.

Restzucker: 1,3 g/l

Säure: 5,2 g/l

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

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2026 – 2035

Gebinde: 075l | 1,5l

Jahrgang 2025

Auszeichnungen: 1ÖTW

