

1ÖW *Ried GEBLING*
KREMSTAL RESERVE "LATE RELEASE"
Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

Mittleres Gelbgold, Silberreflexe.
Kandierte Orangenesten, feine
Kräuterwürze, Anklänge von gelber
Tropenfrucht, tabakige Nuancen.
Kraftvoll, reifer Apfel, dezenter
Säurebogen, dezente Extraktsüße im
Abgang, weißes Kernobst im Nachhall,
bereits gut entwickelt.

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: 13,5 %vol.

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 5,6 g/l

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

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2025 - 2050

Gebinde: 0,75l

Jahrgang: 2019

Auszeichnungen: 1ÖTW
Falstaff - 93 Punkte

