

# 1ÖW Ried *GEBLING*

*KREMSTAL RESERVE*

Grüner Veltliner

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*würzig, mächtig, harmonisch  
Speisenempfehlung: zu kräftigen  
Fleischspeisen  
trocken - 14,0 %vol.*

*Mittleres Grüngelb, silberfarbene Reflexe.  
Zart tabakig unterlegte gelbe  
Tropenfrucht, frischer Apfel, etwas  
Mango, feine Wiesenkräuter, floraler  
Touch. Engmaschig, stoffig, feine  
Fruchtsüße, von guter Säure balanciert,  
elegant und anhaftend, ein saftiger  
Speisenbegleiter, mineralisches Finish,  
sicheres Reifepotenzial.*

**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:** 1,6 g/l

**Säure:** 5,1 g/l

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

**Verschluss:** Naturkork

**Optimale Trinktemperatur:** 12 – 14°C

**Optimale Trinkreife:** 2023 – 2035

**Gebinde:** 075l | 1,5l

**Jahrgang:** 2022

**Auszeichnungen:** 1ÖTW  
Falstaff - 94 Punkte

