

Ried *GEBLING*

KREMSTAL RESERVE

Grüner Veltliner

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfruchtanklänge nach Mango und Papaya, ein Hauch von frischen Orangenzenen. Komplex, straffe Textur, cremiger Körper, feine Fruchtsüße, bleibt gut haften, gute Länge, ein stoffiger 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: 13,5 %vol.

Restzucker: 4,2 g/l

Säure: 4,7 g/l

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

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Optimale Trinkreife: 2018 – 2030

Gebinde: 075l

Jahrgang: 2016

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

