

Ried *GEBLING* 2013

KREMSTAL RESERVE

Riesling

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

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

*Mit gelbgrünen Farben und leicht
goldenen Reflexen fließt dieser Riesling
ins Glas. Das herrlich frische Bouquet
zeigt exotische Fruchtaromen, reife Apfel-
und grüne Wiesen-Noten sowie einen
Hauch Mineralik. Am Gaumen erlebt
man Finesse pur und eine spielerische
Weinsäure, mit zupackender Struktur
und einer aristokratischen Eleganz, die
im Finish noch lange nachklingt.*

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: 2015 - 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2013

Auszeichnungen: Falstaff - 88-90 Punkte
A LA Carte - 90 Punkte

