

# 1ÖW Ried *GEBLING*

## *KREMSTAL RESERVE "LATE RELEASE"*

Riesling

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

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

*Wieder ganz besonders fein und*  
*sortentypisch ausgefallen: Helles*  
*Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte gelbe*  
*Steinobstnuancen, ein Hauch von*  
*Ananas und hellem Karamell im Bukett.*  
*Dezente Säurestruktur mit feinem*  
*Blütenhonig im Abgang. Bereits sehr gut*  
*entwickelt und mit großem Reifepotential*  
*ausgestattet! Besonders gut zu kräftigen*  
*Fleisch- und Fischspeisen.*

**Rebsorte:** Riesling

**Standort/Boden:** Unsere Toplage *GEBLING* 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.

**Restzucker:** 3,3 g/l

**Säure:** 4,8 g/l

**Ausbau:** Geführte Gärung bei rund 20°C, Ausbau klassisch im Stahltank

**Verschluss:** Naturkork

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

**Optimale Trinkreife:** 2025 – 2050

**Gebinde:** 0,75l

**Jahrgang** 2019

**Auszeichnungen:** 1ÖTW  
Falstaff - 92 Punkte

