

Riesling RIED **GEBLING** KREMSTAL RESERVE



Jahrgang:	2017
Boden:	Kremser Gebling - Steilterrasse verwittertes kalkhaltiges Konglomerat mit tertiärem Schotter der Urdonau
Vinifikation:	selektive Handlese am 7. Oktober, 14 Stunden Maischestandzeit, langsame Gärung über 6 Wochen bei 19° im Edelstahltank, lange Lagerung auf der Feinhefe, Abfüllung Ende Juni 2018
Verkostung:	Traumhaft feinnervig und elegant, Anklänge von Cox Orange und Marillenröster, mineralisch feine Säure und leichte Extrakt Süße machen diesen Riesling unwiderstehlich. Top Jahrgang!
Daten:	Alkohol: 13,5% Restzucker: 8,0g/l Säure: 7,5 g/l