



REITHMAIER

RIED GEBLING RIESLING 2025

13,5 % Vol. Alkohol | trocken | 7,0 g/l Säure



Kremstal - Riedenwein

Boden: verwittertes kalkhaltiges Konglomerat der Ur- Traisen
Alter der Reben: 25 Jahre
Ertrag: 35 hl/ha

VINIFIKATION:

selektive Handlese am 22. September, 8h Maischestandzeit und langsamer Pressung um vielen Aromen aus der Beerenschale zu extrahieren, Gärung bei 20 °C im Edelstahltank, langer Ausbau auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Anfang April 2026

KOSTNOTIZEN:

feinzisierte Fruchtmix von Nektarine bis Orangenschalen und rotem Pfirsich, von Beginn an schimmert eine feine mineralische Ader durch, lebhaftes Säurespiel das elegant von feinem Fruchtschmelz abgefedert wird

SPEISEEMPFEHLUNG:

Süßwasserfische und Flusskrebse, Scampi & Co, Schweins- oder Kalbskotelett mit Eierschwammerl, asiatische Küche, ...

Serviertemperatur: 8-9 °C

Lagerpotenzial: 10 Jahre, bei guter Lagerung (10-15 °C)

Flaschengröße: 750ml

EAN - Code: 9120009399309



NACHHALTIG
AUSTRIA