

**2024 FURTH Riesling**  
Kremstal DAC



**Auszeichnungen:**  
91 Pkte. Falstaff Kremstal DAC Cup

100% Edeltahl  
A: 12,5% | S: 6,0‰ | RZ: 2,1 g/l

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	74 Kcal / 311 kJ
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,1g

**Enthält geringfügige Mengen von:**  
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

**Zutaten**  
Trauben\*, Antioxidantien: Kaliumbisulfit  
Enthält Sulfite

\*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung



**Handlese**

Erste Selektion von Hand aus den Riesling-weingärten in Furth bei Göttweig, am südlichen Donauufer.

**Boden**

Tertiäres Schotterkonglomerat überlagert teilweise die Granit- und Gneisaufläuer der böhmischen Masse.

**Ernte und Vinifikation**

Anfang Oktober wurden die reifen Trauben mit 18,5° KMW von Hand selektioniert und nach vorsichtigem Reben und Quetschen schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt und durch Absetzen geklärt. Anschließend temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren und im Februar gefüllt.

**Weinbeschreibung**

Funkelndes Strohgelb. In der Nase frische Steinobstaromen, etwas Citrus, feine Mineralik. Am Gaumen saftig und frisch mit lebendiger Frucht.

**Speisenempfehlung**

Fisch gebraten oder pochiert, Krustentiere, Schaf- und Ziegenkäse, Pasta mit Tomaten, asiatische Speisen, Curries, Salate.

**Serviertemperatur**

10°C

**Trinkreife**

2025–2028