

2024 Ried STEINLEITHEN Riesling
 Kremstal DAC



Auszeichnungen:
 92 Pkte. Falstaff Kremstal DAC Cup 2025

100 % Edelsstahl
 A: 13,0% | S: 6,5‰ | RZ: 5,6 g/l

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	71 Kcal / 296 kJ
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,2g

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

Zutaten
 Trauben*, Antioxidantien: Kaliumbisulfit
 Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung



Handlese

Oberhalb von Steinaweg, am östlichen Tor zur Wachau südlich der Donau gelegen, wurzeln die Reben auf steinigem Untergrund.

Boden

geprägt durch glaziale Donauschotter, die Gneis und Schiefer der südlichen Ausläufer der böhmischen Masse überlagern.

Ernte und Vinifikation

Anfang Oktober wurden die vollreifen Trauben mit 19,5° KMW von Hand gelesen und schonend gepresst, der Most über Nacht durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl langsam spontan temperaturkontrolliert vergoren.

Bis zum Füllen Mitte März auf der Feinhefe gelagert.

Weinbeschreibung

Leuchtendes Goldgelb. In der Nase einladender Duft reifer Marillen, weißer Weingartenpfirsiche und etwas Citrus. Am Gaumen reife, saftige Steinobstfrucht, schöne Mineralik, mittelkräftiger Körper. lang im Abgang.

Speisenempfehlung

Vorspeisen, gebratener Fisch, Krustentiere, asiatische Speisen, Curries, Schaf- und Ziegenkäse.

Serviertemperatur

10 °C

Trinkreife

2025–2032