

2024 Ried **GOTTSCHELLE 1^{KW}** Erste Lage
 Grüner Veltliner Kremstal DAC



Auszeichnungen:
 93 Pkte. Falstaff Guide
 3/5 Sternen VINARIA Guide

100 % Edeltstahl
 A: 13,5% | S: 4,9‰ | RZ: 2,2 g/l

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	79 Kcal / 331 kJ
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,1g

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

Zutaten
 Trauben*, Konservierungsstoffe und Antioxidantien:
 Sulfite, Stabilisatoren: Metaweinsäure
 Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung



Handlese

Am Fuße des Göttweiger Berges auf einem Hochplateau alter Donau-terrassen gelegene Lage, südlich der Donau. Der Name wurde 1341 erstmals als „Gotschalich“ urkundlich erwähnt.

Boden

tiefgründiger Löß, unterlegt von einer mächtigen Schicht glazialer Schotterkonglomerate.

Ernte und Vinifikation

Mitte Oktober wurden die vollreifen Trauben mit 19,5° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebellen schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt. Im Edeltstahl langsam spontan vergoren und auf der Feinhefe gereift. Mitte Juli gefüllt.

Weinbeschreibung

unkelndes Gelb; feiner Duft nach frischen gelben Äpfeln, saftigen Birnen, Hauch Grapefruit und weißer Pfeffer. Am Gaumen frische gelbe Fruchtnoten, Hauch Exotik, etwas Citrus gepaart mit feiner Würzigkeit, schöne Balance und Eleganz, lang.

Speisenempfehlung

Gekochter Tafelspitz, helles Fleisch, Fisch, Spargel, Pilze, Gemüse, Hausmannskost, asiatische Speisen.

Serviertemperatur

11–13 °C

Trinkreife

2025–2035