



## 2024 Ried GOTTSCHELLE 1<sup>er</sup> Erste Lage Grüner Veltliner Kremstal DAC



### Auszeichnungen:

93 Pkte. Falstaff Guide

3/5 Sternen VINARIA Guide

100% Edelstahl

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 Donauterrassen 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 Rebelschneiden gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt. Im Edelstahl 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

<https://www.ungerwein.at>

