

**2024 Ried HINTERE POINT 1<sup>er</sup> Erste Lage**  
**Grüner Veltliner Kremstal DAC**



**Auszeichnungen:**

93 Pkte. Falstaff Guide

4/5 Punkte VINARIA Guide

100% Edelstahl

A: 14% | S: 5,1% | RZ: 4,3 g/l

**Nährwertangaben**

Energie 82 Kcal / 344 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



**Handelsreife**

Weingarten mit 67-jährigen Reben auf einem Hochplateau alter Donauterrassen am Fuße des Göttweiger Berges, südlich der Donau.

**Boden**

Tiefgründiger kalkreicher Lössboden

**Ernte und Vinifikation**

Mitte Oktober wurden die vollreifen Trauben mit 20° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebeln schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt.

Anschließend im Edelstahl langsam spontan vergoren und auf der Feinhefe gelagert. Mitte Juli gefüllt.

**Weinbeschreibung**

Funkelndes Goldgelb, feine Mangonoten und Papaya, Hauch von Orangenschalen, zart nach Wiesenkräutern. Am Gaumen vielschichtig, gut balanciert und elegant, feine Mineralität, gelbe Apfelfrucht und Exotik mit typischer Veltlinerwürze im Abgang, salziger Nachhall, lang. Lagerpotential.

**Speisenempfehlung**

gebratener Fisch, Meeresfrüchte, Räucherlachs oder -forelle, Gansl, gebratenes dunkles Fleisch, asiatische Gerichte, Pilzgerichte, Pasta, Hartkäse.

**Serviertemperatur**

11–13 °C

**Trinkreife**

2025–2035

<https://www.ungerwein.at>