

2024 Ried GAISBERG 1^{er} Erste Lage Riesling
 Kremstal DAC



Auszeichnungen:
 94 Pkte. Falstaff Guide
 4/5 Sterne VINARIA Guide

100 % Edeltahl
 A: 13,5% | S: 6,1‰ | RZ: 2,8 g/l

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	78 Kcal / 325 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

Süd-östlich ausgerichtete Steillage in Stein bei Krems, am nördl. Donauufer. Reben im Jahr 1964 gepflanzt.

Boden

Urgesteinsverwitterungsboden, vorwiegend Glimmerschiefer, Paragneis.

Ernte und Vinifikation

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

Weinbeschreibung

Leuchtendes Strohgelb. Anregender Duft nach weißen Weingartenpfirsichen, Hauch Exotik, Wiesenkräuter. Am Gaumen setzen sich die saftigen Steinobstnoten fort, getragen von einer feinen Mineralität, viel Substanz und Eleganz im langen Abgang.

Speisenempfehlung

Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Gänseleber, asiatische Gerichte, Hartkäse, Ziegenkäse.

Serviertemperatur

11–13 °C

Trinkreife

2025–2035