

2023 FURTH Riesling
Kremstal ^{DAC}



Auszeichnungen:
90 Pkte. Falstaff Kremstal ^{DAC} Cup

100% Edelstahl
A: 12,5% | S: 6,9‰ | RZ: 2,0 g/l



Handlese

Erste Selektion von Hand aus den Riesling-weingärten in Furth bei Göttweig, am südlichen Donauufer.

Boden

Tertiäres Schotterkonglomerat überlagert teilweise die Granit- und Gneisausläufer der böhmischen Masse.

Ernte und Vinifikation

Anfang Oktober wurden die reifen Trauben mit 18,5° KMW von Hand selektioniert und nach vorsichtigem Rebeln und Quetschen schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt und durch Absetzen geklärt. Anschließend temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren und im Februar gefüllt.

Weinbeschreibung

Funkelndes Strohgelb. In der Nase frische Steinobstparfums, etwas Citrus, feine Mineralik. Am Gaumen saftig und frisch mit lebendiger Frucht.

Speisenempfehlung

Fisch gebraten oder pochiert, Krustentiere, Schaf- und Ziegenkäse, Pasta mit Tomaten, asiatische Speisen, Curries, Salate.

Serviertemperatur

10°C

Trinkreife

2024–2027