

2022 Ried **OBERFELD** Grüner Veltliner
Kremstal ^{DAC}



Auszeichnungen:
SIEGER, 1.PLATZ, GOLD Tageszeitung „DIE PRESSE“
92 Pkte. FALSTAFF GUIDE

100% Edelstahl
A: 13,0% | S: 6,9‰ | RZ: 2,7 g/l



Handlese

50 Jahre alte Rebstöcke wurzeln tief in diesem, auf einem Hochplateau am Fuße des Göttweiger Berges, am südlichen Donauufer, gelegenen Weingarten.

Boden

tiefgründiger Löss, teilweise von tertiären Schotterkonglomeraten unterlegt.

Ernte und Vinifikation

Mitte Oktober wurden die vollreifen Trauben mit 19° KMV von Hand gelesen und nach dem Reben und leichten Anquetschen der Beeren schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl langsam spontan vergoren und Mitte März gefüllt.

Weinbeschreibung

Funkelndes helles Gelb. Duft nach frischem Golden-Delicious-Apfel, Blütenhonig und Orangenzesten. Am Gaumen saftig, elegant und doch schon etwas Druck, frische gelbe Äpfel, schmelzige Birnenfrucht, angenehme Säure, feine Würze, mineralischer Nachhall.

Speisempfehlung

Spargel, Gemüsegerichte, Fisch, Muscheln, Gebackenes, Huhn, BBQ, Pilzgerichte, Pasta, Hausmannskost, Hartkäse.

Serviertemperatur

10 °C

Trinkreife

2024–2030

<https://www.ungerwein.at/>