

2023 Ried **GOTTSCHELLE I** <sup>KW</sup> Erste Lage  
Grüner Veltliner Kremstal DAC



**Auszeichnungen:**  
93 Pkte. Falstaff Guide  
4/5 Sternen VINARIA Guide

100% Edeltahl  
A: 13,5% | S: 5,3‰ | RZ: 1,4 g/l



### Handlese

Am Fuße des Göttweiger Berges auf einem Hochplateau alter Donauterrassen gelegene Lage, südlichen der Donau. Der Name wurde 1341 erstmals als „Gotschalich“ urkundlich erwähnt.

### Boden

tiefgründiger Löß, unterlegt von einer mächtigen Schicht glazialer Schotterkonglomerate.

### Ernte und Vinifikation

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

### Weinbeschreibung

Funkelndes Gelb; feiner Duft nach gelben Äpfeln, Hauch Grapefruit. Am Gaumen charmante Frucht gelber Deliciousäpfel, etwas rosa Grapefruit und Citrus, weißer Pfeffer, elegant und gut strukturiert. Schöner Trinkfluß mit guter Länge, ausgewogen.

### Speisenempfehlung

Gekochter Tafelspitz, helles Fleisch, Fisch, Spargel, Pilze, Gemüse, Hausmannskost, asiatische Speisen.

### Serviertemperatur

11–13 °C

### Trinkreife

2024–2034