

2022 Ried **GAISBERG 1^{er}** Erste Lage Riesling
Kremstal DAC



Auszeichnungen:

94 Pkte. Falstaff Guide

94+ Pkte. A la Carte Guide

18 Pkte. Gault Millau Guide

100% Edelstahl

A: 13,5% | S: 7,6‰ | RZ: 4,9 g/l



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

Ende Oktober wurden die vollreifen Trauben mit 19,5° KMW von Hand gelesen und nach dem Rebelln schonend 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, Orangenzesten. Am Gaumen saftige Frucht, mineralisch-salzig, feine Steinobstnoten, elegant und lang im Abgang.

Speisenempfehlung

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

Serviertemperatur

11–13 °C

Trinkreife

2023–2033