

2022 Ried **GOTTSHELLE I** ^{KW} Erste Lage
Grüner Veltliner Kremstal DAC



Auszeichnungen:

94 Pkte. A la Carte Guide

93 Pkte. Falstaff Guide

17,5 Pkte. Gault Millau Guide

100% Edeltahl

A: 13,5% | S: 5,6‰ | RZ: 1,4 g/l



Handlese

Am Fuße des Göttweiger Berges auf einem Hochplateau alter Donau-terrassen 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 Rebelln schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt. Im Edeltahl langsam spontan vergoren und auf der Feinhefe gereift. Mitte Juli gefüllt.

Weinbeschreibung

Funkelndes Gelb; feiner Duft nach Maracuja, gelben Äpfeln, Hauch Grapefruit. Am Gaumen frische gelbe Fruchtnoten, Hauch Exotik, etwas Citrus gepaart mit feiner Würzigkeit, schöne Balance und Eleganz, lang.

Speisenempfehlung

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

Serviertemperatur

11–13 °C

Trinkreife

2023–2033