

2023 Ried HINTERE POINT 1^{KW} Erste Lage
Grüner Veltliner Kremstal DAC



Auszeichnungen:

93 Pkte. Falstaff Guide

4/5 Punkte VINARIA Guide

100% Edelstahl

A: 14% | S: 5,7‰ | RZ: 3,6 g/l



Handlese

Weingarten mit 66-jährigen Reben auf einem Hochplateau alter Donau-terrassen am Fuße des Göttweiger Berges, südlich der Donau.

Boden

Tiefgründiger kalkreicher Lössboden

Ernte und Vinifikation

Ende Oktober wurden die vollreifen Trauben mit 20° KMW von Hand gelesen und nach dem Reben schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt durch Absetzen geklärt.

Anschließend im Edelstahl langsam spontan vergoren und auf der Feinhefe gelagert. Mitte Juli gefüllt.

Weinbeschreibung

Funkelndes Goldgelb, feine Frucht gelber Äpfel und safter Birnen, weißer Pfeffer. Am Gaumen tiefe Frucht, viel Schmelz und Kraft, gut balanciert, Löss kommt durch, viel Mineralität, im langen Abgang eine Prise weißer Pfeffer.

Speisenempfehlung

gebratener Fisch, Meeresfrüchte, Räucherlachs oder -forelle, Gansl, gebratenes dunkles Fleisch, asiatische Gerichte, Pilzgerichte, Pasta, Hartkäse.

Serviertemperatur

11–13 °C

Trinkreife

2024–2034