

Ried Kremser Gebling 1^{GF} Grüner Veltliner 2020



Verfügbar in
0,75 l | 1,5 l

LAGE & BODEN

Der Gebling ist ein schmaler Streifen an Weinterrassen, der sich von Krems in östlicher Richtung bis nach Rohrendorf zieht. Die spektakulär anzusehenden Terrassen blicken nach Süden, das kalkhaltige Konglomerat-Verwitterungsgestein wird zum Teil von meterhohen Lössauflagen bedeckt.

Die traditionsreiche Lage (1284 erstmals urkundlich erwähnt) befindet sich an einem Hangfuß, wo sich Löss, Konglomerat und kleine Mengen quarzreicher Donauschotter (die Ur-Donau floss einst gut 100 Meter über dem heutigen Flusslauf) vom Hochplateau über den Gebling gut durchmischt haben – der perfekte Boden für Grüne Veltliner.

KOSTNOTIZ

Vielschichtiger Veltliner mit zarter Nase nach Wiesenkräutern und frischer Ananas. Ein Hauch von Litschi und reifer Marille. Am Gaumen saftig und elegant, mineralisch, sowie Anklänge von Steinobst. Finessenreich, leicht salzig im Finish.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Lage	Ried Kremser Gebling
Boden	Konglomerat-Verwitterungsboden mit Lössauflage
Seehöhe	205 – 315 m
Neigung	13°
Ausrichtung	O - SO

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
dann bei 20° im Stahltank vergoren
Lagerung auf der Feinhefe bis
Mitte Mai im großen Holzfass

ANALYSE

Alkohol	13,0 % vol
Säure	5,1 g/l
Restzucker	2,3 g/l

SERVIERTEMPERATUR

9-11 °C

TRINKREIFE

2021 – 2036

PRÄMIERUNGEN

93/100 Falstaff