

Ried Kremser Marthal

Riesling

2020



Verfügbar in
0,75 l | 1,5 l

LAGE & BODEN

Die nordöstlich von Krems liegende Riede Marthal besteht aus vier großen Terrassen mit hohen Lössböschungen dahinter. Die Terrassen bestehen großteils aus einem kalkhaltigen Rigolboden aus Löss. Stellenweise kommt aber auch das vom Löss zugedeckte Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation an die Oberfläche. Und ganz im Südwesten der Riede zeigt ein alter Marmor-Steinbruch, dass die kristallinen Festgesteine des Waldviertels im Untergrund bis hierher reichen. Es ist ein streng nach Süden ausgerichtetes, hitziges Terrain, das ideale Voraussetzungen für den Riesling bietet, der hier zu kräftiger Form heranwächst.

KOSTNOTIZ

In der Nase ist ein frischer weißer Weingartenpfirsich zu erkennen, aber auch etwas Maracuja und ein Hauch von Limette. Am Gaumen sehr mineralisch und straff mit einem fitnessreichen Säurebogen. Weißer Apfel, zart rauchig, exotische Frucht. Feine Fruchtsüße, zitronig-mineralischer Nachhall.

HERKUNFT

| | |
|----------|-------------------------------|
| Gebiet | Kremstal |
| Herkunft | Niederösterreich |
| Boden | Löss mit Schotterablagerungen |

SERVIERTEMPERATUR

9-11 °C

VINIFIZIERUNG & Ausbau

Ganztraubenpressung
6 Stunden Maischestandzeit
Ausbau im Stahltank bei 20 Grad
Lagerung auf der Feinhefe bis Mitte April im Stahltank

ANALYSE

| | |
|------------|------------|
| Alkohol | 13,0 % vol |
| Säure | 6,8 g/l |
| Restzucker | 6,3 g/l |

TRINKREIFE

2021 – 2030

PRÄMIERUNGEN

93/100 Falstaff

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48
Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56
weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at