

RIESLING KREMSTAL DAC VON DEN TERRASSEN JAHRGANG 2017



Die Lage Schreck (urkundlich bereits im 8. Jahrhundert erwähnt), wo unser Riesling wächst ist die steilste in ganz Stein. Hier arbeitet man per Hand. Die Erträge sind minimal, um den Weinen maximale Aromen mitzugeben. Durch die südliche Hangneigung und der Wärmeabstrahlung der Terrassenmauern entsteht ein einzigartiges Mikroklima.

Von Steinobst dominiert, doch kommen hier durch den blauen Schiefer dunkle, rauchige Noten dazu. Geduld tut gut, denn im Laufe der Jahre spielt er sukzessive sein ganzes Potenzial aus. Großer Wein mit riesigem Potential.

Alter der Rebstöcke: 40 – 70 Jahre

Boden: Blauer Schiefer & Urgestein (Gneis)

Ernte: Anfang bis Ende Oktober

Gärung: Im Stahltank vergoren bei 18 – 20° C

Alkohol: 14,0% vol

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 6,5‰

Trinkreife: 2018 bis 2035

Speisempfehlung: passt hervorragend zur mediterranen Küche, vor allem zu Fisch. Aber auch zu Gebackenem & diversen Geflügel-Gerichten oder ganz und gar alleine, in besonderen Stunden.

Optimale Serviertemperatur: 10 – 12°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Furth bei Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4

Mobil - Stefan: 0676-6052720 | Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at

