

Ried Kremser Gebling ^{1^{GW}} Grüner Veltliner 2020



verfügbar in
0,75l | 1,5l

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 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	Konglomeratverwitterung mit Lössauflage

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
Vergärung im Stahltank bei 20 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Mitte Mai im großen Holzfass

ANALYSE

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

TRINKREIFE

2021 - 2036

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