

Ried Kreamsleithen

Riesling

2024



verfügbar in
0,75 l

LAGE & BODEN

Es gibt Weine, die man am besten versteht, wenn man die Weingärten besucht, aus denen sie hervorgegangen sind. Der Riesling Kreamsleithen zählt unbedingt dazu. Die imposante Riede hangelt sich am nördlichen Ufer der Krems den Hang, der bis zu 40 % Steigung besitzt, hinauf. Die von Steinmauern eingefassten Terrassen schauen nach Süden und Südwesten und bestehen aus Urgestein. Hier ist alles sehr eng, steil und steinig, und daher sind Mauern und Wein nur in Handarbeit zu pflegen.

Die Kreamsleithen bildet ein ideales Terroir für mineralische Rieslinge. Der steinige Boden und die Mauern speichern die Sonnenwärme und sorgen dafür, dass die Trauben durch sehr späte Lese zu höchster Reife gelangen. Der karge Boden bringt kantige, feinwürzige Weine hervor, die eine gewisse Reife benötigen – die Weine entfalten sich in der Regel erst im Sommer nach der Ernte.

KOSTNOTIZ

Mineralischer mittelkräftiger Riesling vom Urgestein. In der Nase feine Mineralik und exotische Frucht. Am Gaumen geradlinige Stilistik, Nuancen von Ananas, ein Hauch von Marille. Die Bodenstruktur spiegelt sich im Wein wieder - mineralisch elegant und saftig!

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Lage	Ried Kreamsleithen
Boden	Urgesteinsboden - Glimmerschiefer

ANALYSE

Alkohol	12,5 %vol
Säure	6,3 g/l
Restzucker	3,8 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung mit kurzer Maischestandzeit
Vergärung im Stahltank bei 21 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Mitte April im Stahltank

TRINKREIFE

2025 - 2034



Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr

A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56

weingut@vorspannhof.at

www.vorspannhof.at