

Ried Kremser Gebling 1^{GE} Grüner Veltliner 2024



verfügbar in
0,75l

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 feine Nuancen von frischer Marille, ein Hauch von kandierten Orangenzesten, Noten von Blütenhonig. Mittlerer Körper, weiße Apfelfrucht, frischer Säurebogen, zarte Süße, gut anhaftend, mineralisch-zitronig im Nachhall, bereits zugänglich, verfügt über hohes Reifepotential.

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	13,5 %vol
Säure	5,1 g/l
Restzucker	1,6 g/l

TRINKREIFE

2025 - 2045

