

Gedersdorf

Riesling

2025



verfügbar in
0,75l

LAGE & BODEN

Die Trauben stammen aus unseren Gedersdorfer Weingärten, die auf Löss und Schotter stehen und auf denen sich der Riesling, der hohe Ansprüche an die Lage stellt, offensichtlich sehr wohl fühlt.

Der Riesling gestattet bei der Lese ein nur kleines Zeitfenster von wenigen Tagen. Ist man zu früh dran, fehlt die Reife. Zu spät, und die Schalen werden zu dünn und die Trauben können von der Botrytis befallen werden, was wir unbedingt verhindern wollen. Nach kurzer Maischestandzeit bei 20 Grad vergoren wurde der Einstiegs-Riesling bis Mitte Februar im Stahltank belassen.

KOSTNOTIZ

In der Nase und am Gaumen helle Fruchtaromen nach saftigem, weißfleischigem Pfirsich, schön integrierte Säure - sehr trinkanimierend. Ein saftiger Riesling mit eleganter Fruchtsüße und feiner Balance.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Löss und Schotter

ANALYSE

Alkohol	12,0 %vol
Säure	7,4 g/l
Restzucker	5,5 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung, kurze Maischestandzeit
Vergärung im Stahltank bei 20 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Mitte Februar im Stahltank

TRINKREIFE

2026 - 2030



Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr

A-3552 Herrngasse 48

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

weingut@vorspannhof.at

www.vorspannhof.at