

Ried Kremser Marthal 1^{GF}

Riesling

2024



verfügbar in
0,75l | 1,5l | 3l

LAGE & BODEN

Die nordöstlich von Krems liegende Riede Marthal besteht aus vier großen Terrassen mit hohen Lössböschungen dahinter. Die Terrassen bestehen großteils aus einem kalkhaltigen Rigolboden aus Löss. Stellenweise kommt aber auch das vom Löss zugedeckte Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation an die Oberfläche. Und ganz im Südwesten der Riede zeigt ein alter Marmor-Steinbruch, dass die kristallinen Festgesteine des Waldviertels im Untergrund bis hierher reichen. Es ist ein streng nach Süden ausgerichtetes, hitziges Terrain, das ideale Voraussetzungen für den Riesling bietet, der hier zu kräftiger Form heranwächst.

KOSTNOTIZ

Frischer Weingartenpfirsich, ein Hauch von Limetten, floraler Touch, mineralisch, einladend. Straff, feinmaschig, zitronig unterlegte weiße Apfelfrucht, finessenreich strukturiert, bleibt haften, gute Länge, ein leichtfüßig wirkender Speisenbegleiter mit sicherem Reifepotential.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Lage	Ried Kremser Marthal
Boden	Löss mit Schotterablagerungen

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung, 6 Stunden Maischestandzeit
Vergärung im Stahltank bei 20 Grad
Lagerung auf Feinhefe im Stahltank

ANALYSE

Alkohol	13,0 %vol
Säure	6,2 g/l
Restzucker	4,1 g/l

TRINKREIFE

2026 - 2047



Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr

A-3552 Herrngasse 48

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

weingut@vorspannhof.at

www.vorspannhof.at