

Grüner Veltliner Fortissimo 2016

Ried Gebling 1^{ÖT}

Kremstal DAC Reserve



der würzig konzentrierte

Weinbeschreibung	Mittleres Gelbgrün. Feine gelbe Tropenfrucht, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenesten, etwas Mango und Papaya. Saftig, elegant, balancierte Säurestruktur, kraftvoll, reife Apfelnoten im Abgang, mineralisch im Nachhall, bleibt gut haften, individueller Speisebegleiter. (Peter Moser, Falstaff)
Trinkempfehlung	zu würzigen Gerichten, Fleisch, Nudelgerichten
Weinbaugebiet Lage	Kremstal Rohrendorfer Gebling Der Gebling ist eine markante Erhebung im Norden Rohrendorfs, die sich bis nach Krems erstreckt. Er gehört zu den mächtigsten Lössablagerungen Europas. Sein Name – ursprünglich wohl „Gelb-ling“ – nimmt auf die leuchtenden Wände hinter den Rieden Bezug. Die Weinterrassen am Gebling, die direkt hinter unserem Keller beginnen, sind geradezu ideal für würzige Veltliner und ausdrucksstarke Rieslinge.
Boden	Löss
Lesezeitpunkt Traubenverarbeitung	16. Oktober 2016 Maischestandzeit von 3 Stunden temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau Flaschenfüllung	Edelstahl 3. August 2017
Alkohol	13,0 %vol.
Säure	5,7 g/l
Restsüße	5,2 g/l





Grüner Veltliner Fortissimo 2016

1^{ÖT} Ried Gebling

Kremstal DAC Reserve

Auszeichnungen Jahrgang 2016

	Guide 2017/2018 & Kremstal DAC Reserve Cup	92 Punkte
	Guide 2017/2018	3 Sterne
	Guide 2017/2018	2 Sterne

Auszeichnungen Jahrgang 2015

	Guide 2016/2017	92 Punkte
	Guide 2016/2017	92 Punkte
	Guide 2016/2017	3 Sterne

Auszeichnungen Jahrgang 2014

	Kremstal DAC Reserve Cup	90 Punkte
---	--------------------------	-----------

