



Forstreiter



Grüner Veltliner Ried Schiefer Kremstal DAC 2019

Am rechten Donauufer befindet sich **Hollenburg** als südlichster Stadtteil von **Krems der Weißwein Hauptstadt Österreichs**.

Hier im Weinbaugebiet **Kremstal**, liegt unser Weingut. Wir leben in einem geschichtsträchtigen Ort, in dem nachweislich bereits **400 n.Chr.** von den **Römern** Weinbau betrieben wurde. Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut, Seit 1868 befindet sich das Weingut in Familienbesitz. Qualität wächst in den Weingärten. Die Böden werden vom **Löss** dominiert und durch **Konglomerat** und **Schotter** ergänzt. Das warme **pannonische Klima** aus dem Osten, trifft auf das kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Daraus resultieren extreme Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, diese beeinflussen die Aromaausbildung äußerst positiv.

Nachhaltige Bewirtschaftung der Böden und der Weingärten ist Grundvoraussetzung große Weine zu keltern. Durch schonende Behandlung und durch wenige Eingriffe im Keller gilt es, die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten.

"Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen."

Herkunft: Kremstal DAC

Lage: Ried Schiefer

Die Terrassen dieser Rieden (300 Meter Seehöhe) sind geprägt von Konglomeratgestein. Die Riede wurde 1318 erstmalig urkundliche als Weinriede erwähnt. Durchschnittliche Hangneigung über 26% nach Süden und Südosten. Der Name Schiefer kommt nicht vom Schiefergestein, sondern ist abgeleitet von Schiffberg. Von hier aus wurden die Donau-Schiffe mittels Fahnen und Feuer über etwaige Gefahren der damals 3-armigen Donau bzw. vor Schiffsplünderern gewarnt. Auf einer Weinriedenkarte aus dem Jahre 1821 wird die Riede als "In Schifern" bezeichnet

Analyse: Alkohol: 14,0% vol

Restzucker: 2,5 g/l

Säure: 6,0 g/l

Verschluss: Drehverschluss

Böden: Konglomerat

Ausbau: Stahltank, ca 9 Monate auf der Feinhefe

Lese: Anfang Oktober

Charakteristik: Pointierte Sortenaromatik, gelbfruchtig, würzig, frisch, Feuerstein; feingliedrig, bringt den kalkreichen Konglomeratboden deutlich zum Ausdruck, elegante Frucht, viele Facetten. Am Gaumen saftig (gelbe Frucht), cremiger Schmelz, druck, vielschichtig, tolle Länge.

Trinkempfehlung: Passt sehr gut zu gebackenen oder würzigen Gerichten, punktet auch als Solist.

Ideale Trinkreife: 2019 bis 2035

Trinktemperatur: 8-10°C

EAN Flasche: 9120010690 112

EAN Karton: 9120010690 129



SUSTAINABLE
AUSTRIA



Weingut Forstreiter GmbH

A-3506 Krems - Hollenburg Hollenburger Kirchengasse 7,

Tel: +43(0)2739-2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der Verordnungen (EG) 1935 / 2004 sowie 10/2011 hergestellt.

