



Forstreiter



Riesling Schiefer Kremstal DAC Reserve 2017



Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut: Seit 1868 befindet sich das Weingut in unserem Besitz. Wir sind in der alten Weinbaugemeinde Hollenburg, einem Stadtteil von Krems/Donau, welche zum Weinbaugebiet Kremstal zählt, beheimatet. Qualität wächst in den Weingärten. Optimale Pflege 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:

Lage: Die Trauben stammen aus unseren eignen Weingärten der Lage Schiefer, die Seehöhe beträgt 300 Meter.

Die Terrassen dieser Rieden sind geprägt von Konglomeratgestein und Löss. Die Lage Schiefer 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

Boden: Löss und Konglomerat

Klima: Heiße Tage durch Ausläufer des pannonischen Raum - in der Nacht starke Abkühlung durch den Donaustrom und Nordwestwind vom Waldviertel her.

Weinbeschreibung:

Interessanter Duft nach Rosen; am Gaumen kommt die Lage unverkennbar durch mit kalkigen und salzigen Noten, lebhaft, fein strukturiert, hinten auch Pfirsich, gute Länge, toller Riesling.

Ausbau: Stahltank, ca. 3 Monte auf der Feinhefe

Alkohol: 13,5 % vol

Restzucker: 6,2 g/l – Trocken

Säure: 7,7 g/l

Serviertemperatur: 8-10°C

EAN Flasche: 9120010690 226

EAN Karton: 9120010690 273

