



Forstreiter

Cuveé aus Welschriesling, Sämling Eiszeit 2020



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."

Analyse:	Alkohol: 10,50%Vol
	Restzucker: 161,7g/l Beerenauslese
	Säure: 7,90 g/l
Verschluss:	Drehverschluss
Charakteristik:	Dessertwein mit einem sensationellen Säure-Süß-Spiel. Glasklares Bukett nach reifem Pfirsich, fein und lebendig, trinkfreudig. Am Gaumen transparente Steinobstfrucht, gute Länge, reife Marillen im Finish.
Trinkempfehlung:	Österreichische Mehlspeisen, Marillenknoedel, Kaiserschmarrn oder Käse
Ideale Trinkreife:	2022 bis 2030
Trinktemperatur:	8-10°C

EAN Flasche:	9120010692 17 8
EAN Karton:	9120010692 18 5

Weingut Forstreiter GmbH

A-3506 Krems - Hollenburg Hollenburger Kirchengasse 7,
Tel: +43(0)2739-2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

