



Forstreiter

Grüner Veltliner Ried Schiefer Kremstal DAC 2024



Herkunft:

Ried Schiefer, Kremstal DAC

Lage:

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

Analyse:

Alkohol: 13,5% vol
Restzucker: 2,2 g/l
Säure: 4,5 g/l

Verschluss:

Drehverschluss

Böden:

Löss und Konglomerat

Ausbau:

Stahltank, ca. 3 Monate auf der Hefe

Charakteristik:

Der Konglomeratboden der Riede Schiefer ist im Duft zu erkennen, gute Tiefe, unaufdringlich, konsolidiert; auch im Geschmack kommt der Untergrund durch, Tabaknoten, feine Gewürze, zarte Frucht, schon jetzt harmonisch;

Ideale Trinkreife:

2025 bis 2036

Trinktemperatur:

10-12°C

EAN-Flasche: 9120010694 219

EAN-Karton: 9120010694 226



Weingut Forstreiter GmbH

3506 Hollenburg, Hollenburger Kirchengasse 7, Austria

Tel: +43 2739 2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

