

Riesling

Ried Schiefer Kremstal DAC 2024

**Herkunft:****Lage:**

Ried Schiefer, Kremstal DAC

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

Restzucr: 4,5 g/l

Säure: 6,1 g/l

Verschluss:

Drehverschluss

Böden:

Löss und Konglomerat

Ausbau:

Stahltank, ca. 3 Monate auf der Hefe

Charakteristik:

Die Lage kommt in Gestalt heller, mineralischer Noten zum Ausdruck; elegante, fast grazile Frucht, lebendig, feine Säurestruktur, wiederum bodenstämmige Noten, führt die feine Klinge und hat trotzdem Grip. Riesling zum Knabbern. Macht Spaß!

Trinkempfehlung:

Harmoniert toll zu Fisch, Meeresfrüchte oder Reisgerichte

Ideale Trinkreife:

2026 bis 2038

Trinktemperatur:

9-11°C

EAN Flasche: 9120010694 332

EAN Karton: 9120010694 349

Weingut Forstreiter GmbH

Obere Hollenburger Hauptstraße 36 | 3506 Krems-Hollenburg | AUSTRIA

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

