



Forstreiter



Riesling Ried Schiefer Kremstal DAC 2023



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: 14,0% vol
Restzucker: 3,8 g/l
Säure: 7,1 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 Reisgerichten

Ideale Trinkreife:

2025 bis 2037

Trinktemperatur:

9-11°C

EAN Flasche: 9120010693 755
EAN Karton: 9120010693 762



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Weingut Forstreiter GmbH

3506 Hollenburg, Hollenburger Kirchengasse 7, Austria
Tel: +43 2739 2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

