

Riesling Kremstal DAC Ried Sprinzenberg

Schon auf den ältesten Karten der Region ist die Lage Sprinzenberg zu finden. Seit jeher bewirtschaftet die Familie Maier diesen Weingarten, der sich unmittelbar neben dem Hof befindet. Kristalliner Granulit-Verwitterungsboden wird hier seicht überlagert von sandigen Elementen. Dem extrem kargen Boden verdankt der Riesling, der hier angebaut wird, seine unglaubliche Mineralik. Nach dem Ausbau imahltank folgt die Lagerung auf der Vollhefe bis in den Februar hinein. In der Nase feine Steinfrüchte von Pfirsich und Mirabellen, aber auch ein zarter Blütenduft. Am Gaumen kommen Bergkräuter dazu, herrlich saftig mit animierendem Säurespiel. Die mineralische Finesse sorgt für viel Tiefe. Auch Österreich kann Riesling!

Erzeuger:	Bio-Weingut Geyerhof
Anbaugebiet:	Kremstal
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Wildlachsfilet, Pasta mit Meeresfrüchten
Artikel-Nr.	45038
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	36
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	7,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	66
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,2
Weinstil	ausgewogen

