

RIESLING

RIED WINDLEITHEN

KREMSTAL DAC

Lage und Boden:

- Rohrendorf – östlich der Kellergasse – Ried Windleithen
- Südöstliche Lössterrassen
- 250 bis 260m Seehöhe
- Löss mit Konglomerat (klastisches Sedimentgestein)
- Obere 3 bis 5m Löss
- 25 Jahre alte Rebstöcke

Klima:

Kombination aus dem heißen und trockenem pannonischem Klima (osten) und kühlerem kontinental Klima (norden). Dadurch kommt es zu Tag-Nacht Unterschieden von bis zu 25°C was die Entstehung aromatischer Weine fördert. Die Donau sorgt dabei für Luftströmungen die Frost und Fäulnis vorbeugen.

Ø Temperatur: 9,3°C

Ø Niederschlag: 652mm

Ø Sonnenstunden: 7,8h/Tag

Ausbau und Statuswerte:

- Klassisch im Stahltank ca. 4 Monate
- 1 Monate Flaschenlagerung
- 2 – 6 g/l Restzucker (trocken)
- 12 – 13% Vol
- 6 – 8 g/l Säure
- Enthält Sulfite

Lagerung und Typizität:

- Ca. 10 – 12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten Stehend
- Maximal 4 – 8 Jahre
- Leichte, fruchtige Linie
- Mineralisch, animierender Säure

Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 12 – 16°C

Als Aperitif, sowie für Fisch, hellem Fleisch (Hühnerbrust), klare, nicht allzu stark gewürzte Suppen, Salate, Nudelgerichte mit leichtem Pesto oder Carbonara, Kalte Platten mit Gouda oder Mozzarella, Schinken (nicht zu deftig), frisches Gemüse, Weißbrot.

