

RIESLING

RIED WINDLEITHEN

KREMSTAL DAC RESERVE

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
- 35 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
- 7 Monate Flaschenlagerung
- 5 – 9 g/l Restzucker (trocken)
- 13 – 14% Vol
- 6 – 8 g/l Säure
- Enthält Sulfite

Lagerung und Typizität:

- Ca. 10 – 12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten Stehend
- Maximal 8 – 12 Jahre
- Kreäftige, gehaltvolle Linie
- Mineralisch, mit exotischen Fruchtnoten

Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 14 – 16°C

Fisch, helles und dunkles Fleisch (Schwein, Rind, Ente, Kalb, Hase,...), Nudelgerichte mit würzigem Pesto oder Carbonara, Kalte Platten mit würzigen, geräucherten Wurstarten, deftige warme Speisen wie Schweinsbraten, Eintöpfe oder gegrilltes.

