

Riesling 2016
STEINTERRASSEN
Kremstal dac

Lage & Ausbau

Von den Jahrhunderten alten Kremser Steinterrassen stammt dieser Riesling. Die kargen Urgesteins- und Schotterformationen ergeben einen fruchtigen, fein mineralischen Wein, der zu vielen Anlässen Freude bereitet. Die Trauben für diesen Riesling wurden Ende Oktober streng selektiv geerntet. Nach dem Rebeln und dem schonenden Pressen vergärte der Traubensaft ohne Aufbesserung unter kontrollierter Temperatur im Edelstahltank bis zum natürlichen Gärstillstand.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb. Feine gelbe Steinobstanklänge, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Mandarinenzesten. Saftig, elegant, gelbe Frucht, finessenreiche Säurestruktur, zitroniger, trinkanimierender Touch im Nachhall.

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %
Säure: 6,8 g
Restzucker: 3,0 g

Reifepotential

Sehr delikat in den ersten 3 Jahren nach der Ernte, lagerfähig bis zu 10 Jahre.

Serviertemperatur

8 – 10° Celsius

Speisenempfehlung

Wir empfehlen diesen Wein zu geräucherten Vorspeisen, gebratenem Fisch und alles Gebackene (Schnitzel, Backendl & Co). Er passt aber auch zu delikaten Fischvorspeisen, Meeresfrüchten, Gourmet Salaten, klassischem Brathendl, Pasta mit Fisch, Spaghetti Carbonara und vielen Pizzatypen.

Weingut Stadt Krens

Als einer der ältesten Weinbaubetriebe Österreichs ist das Weingut Stadt Krens mit Fug und Recht als traditionsreich zu bezeichnen. Zurück bis zum Jahr 1210 lassen sich die historischen Wurzeln verfolgen. Der Weingartenbesitz der Stadt Krens ist seit 1452 nachweisbar.

Auf den insgesamt 31 ha Weingärten wachsen die traditionellen Sorten Grüner Veltliner und Riesling. Authentische Weine mit präziser Sortenstilk sind das erklärte Ziel von Fritz Miesbauer, der das Weingut seit 2003 leitet.

