

# Ried Goldberg

2017

RIESLING | 0,75 L | 1,5 L

Vom Start weg knusprig und gediegen, helle Blüten, geht sofort Richtung Weingartenpfirsich und Limette, ganz frisch und anregend; für diesen Jahrgang ehr temperamentvoll, weißer Pfeffer und wieder Zitronenschale, gebündelt und bissfest.

Serviervorschlag: Meeresfrüchte, Edelfische, Tafelspitz, Enten- oder Gänsebraten.

HERKUNFT	Senftenberg / Kremstal
ANALYSE	Alk: 13,5 % vol   Sre: 7,1 g/l   Rz: 5,4 g/l
LAGE	Goldberg
AUSBAU	Klassisch / Stahltank
REIFEPOTENTIAL	2030

## Lage

Glimmerschiefer als Untergrund für 35 bis 45 Jahre alte Rebanlagen, das macht aus dieser steilen Terrassenlage in Senftenberg eine „Erste Lage“ nach den Kriterien der Österreichischen Traditionsweingüter. Die hier gewonnenen Trauben sind von höchster Qualität und sind das Material, aus dem unsere beiden „Privat“-Füllungen von Grünem Veltliner und Riesling gekeltert werden.

## Auszeichnungen

- 95 Falstaff Punkte
- 96 Ala Carte Punkte
- 18 Gault & Millau Punkte
- 95 James Suckling Punkte

