

RIED GOTTSCELLE

GRÜNER VELTLINER

2025

Von besonderer Herkunft. Die Ried Gottschelle ist eine der ältesten Rieden des Kremstals. Auf ihren mächtigen Lössterrassen wächst dieser Grüner Veltliner. Frucht, Würze, Tiefgang. Immer in Balance.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus unserer Riede Gottschelle am Fuße des Göttweiger Berges. Südlich ausgerichtete Terrassenlagen auf mächtigen Lösswänden und steinigem Granulit-Boden bieten ideale Bedingungen für den Grünen Veltliner. Die bis zu 60 Jahre alten Rebstöcke bringen extraktreiche, lagerfähige Weine mit klarer Frucht, Eleganz und feiner Finesse hervor. Historisch erstmals 1341 als „Gotschalich“ erwähnt, verdankt die Lage ihren Namen vermutlich dem Ausdruck „Goetschen“ – scharfer Vorsprung eines Bergrückens. Besonderheit der Riede sind die Lösswände mit zahlreichen Bruthöhlen des bunten Bienenfressers.

VINIFIZIERUNG

Für unseren Grünen Veltliner Gottschelle wurden nur die besten Trauben als eine der letzten der Ernte gelesen. Nach einer kurzen Standzeit im Keller wurden sie schonend abgepresst. Die Gärung erfolgte temperaturkontrolliert im Edelstahltank. Nach Abschluss der Gärung wurde der Wein abgezogen und auf der Feinhefe gelagert. Im Juli nach der Ernte wurde der Wein abgefüllt und im folgenden September auf den Markt gebracht.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mittleres Grüngelb mit silberfarbenen Reflexen. In der Nase frischer Apfel, zarte Kräuterwürze und feine exotische Noten von Mango und Orangenzen. Am Gaumen elegant, saftig und präzise mit würziger Finesse, lebendiger Säure und langem, harmonischem Abgang. Ein Grüner Veltliner mit Reife- und Entwicklungspotenzial, ideal auch als Speisenbegleiter.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Unser Grüner Veltliner Gottschelle passt hervorragend zu würzig-exotischen Gerichten und zu Gebackenem. Auch solo ist er ein besonderer Genuss – der perfekte Wein für besondere Gelegenheiten!



Qualitätsstufe	Kremstal DAC
Herkunft	Ried Further Gottschelle
Rebsorte	Grüner Veltliner
Alkohol	13,5 %vol
Restzucker	4,3 g/l - trocken
Säure	6,1 g/l
Reifepotential	mind. 10 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

