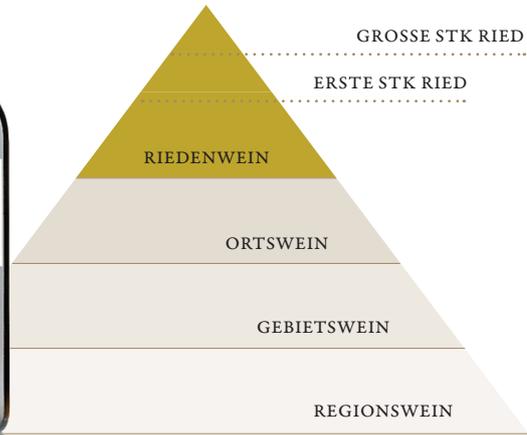


2020 Ried Kranachberg Welschriesling

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 6,3 g/l

Restzucker 1,1 g/l



Ried Kranachberg

- Kessellage mit süd-süd-östlicher Ausrichtung
- 490 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 60 %

Die Ried Kranachberg in Gamlitz gilt als eine der prestigeträchtigsten Weinbergslagen von Hannes Sabathi und zählt zu den Großen STK Rieden.

Boden

Der Boden der Ried Kranachberg besteht aus durchlässigem, sandigem Schotter und drückt sich im Wein mit frischer, salziger Mineralik aus.

Jahrgang 2020

Nach einem milden Winter mit wenig Schnee und Regen starteten wir mit warmen Temperaturen ins neue Jahr. Die Blüte fand, wie gewohnt, Mitte Juni statt. Trockenperioden sowie starke Gewitter blieben im Sommer aus und so starteten wir, unter perfekten Bedingungen, die Lese Mitte September. Auch das Klima im Herbst war sehr vorteilhaft. Große Regengüsse blieben aus und die Temperaturen waren ideal. Tagsüber um die 20 Grad, nachts kühl und frisch. Diese optimalen Bedingungen sorgten für eine perfekte physiologische Reife der Trauben. Der Jahrgang 2020 wird, aufgrund dieser Konditionen, ein sehr großer werden. Die Weine erfreuen uns jetzt schon mit ihrer schönen Balance – angefangen bei den Gebietsweinen, über die Ortsweine, bis zu den Riedenweinen..

Ausbau

Handlese. Ganztraubenpressung.
Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.
18 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Ein sehr stolzer Vertreter der Rebsorte Welschriesling! Im Glas zeigt er sich in einem kräftigen Gelbgrün. Aufgrund der feinst selektionierten Trauben, ist er sehr tiefgründig und hat feine burgundische Anklänge. Zeitgleich zeigt er das volle Potenzial der Ried Kranachberg. In der Nase bietet er mineralische Aromen und Würze. Dieser Wein deutet auf ein hervorragendes Reifepotenzial.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Dekantieren von Vorteil

Er passt ausgezeichnet zu scharfen asiatischen Gerichten aber auch zu Innerein und Wild.

FP 93

