



Kremstal Riesling

ITÄVALTA - VALKOVIINIT

Intensiivisen hedelmäinen, mineraalinen ja hienostuneen raikas valkoviini Kremstalin viinialueelta.

Viinin valmistus: Käsien poimitut rypäleet, käyminen noin 20 asteessa, kypsytyksen jälkeen noin 3 kuukautta.

Kasvuympäristö: Maaperä on pääosin gneissia tai soraa. Korkeilta rinteiltä valuva viileä sumu edesauttaa hyvän happotasapainon saavuttamisessa ja viinin raikkauden säilyttämisessä.

Väri: Vaalean keltainen

Tuoksu: Intensiivisen hedelmäinen tuoksu, jossa mm. valkoista persikkaa.

Maku: Melko runsas ja kerrostunut maku, jota siivittää miellyttävä hapokkuus.

Ruokasuositus: Kevyet kalaruoat, savustettu kala, äyriäiset, vaalea liha

Tuottajan tiedot

Rainer Wess perusti viinitilansa vuonna 2003 Wachau viinialueelle työskenneltyään erilaisissa viinialan yrityksissä. Hän halusi tuottaa mahdollisimman puhtasaromisia ja raikkaita viinejä Grüner Veltliner- ja Riesling-rypäleistä, jotka toisivat esiin rypäleen ja maanperän ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vuonna 2010 Wess muutti viinitilansa Kremsiin, jossa hän remontoi 300 vuotta vanhan luostarin viinikellarin moderniksi viinivalmistamoksi. Vuodesta 2011 lähtien tuotanto on keskittynyt Kremstalin alueen viineihin.

Koko kasvukauden ajan Wachau ja Kremstalin rinteiltä laskeutuva viileä ilma tasapainottaa alarinteiden lämmintä ilmaa, jota Tonavalta heijastuva valo korostaa. Tämä lämpötilojen vaihtelu tekee viineistä erityisen tasapainoisia ja raikkaita. Wess viljelee tarhoja mahdollisimman luonnonmukaisesti saavuttaakseen mahdollisimman terveet ja kypsät rypäleet. Rypäleet poimitaan aina käsin ja vinifoidaan pienissä erissä.

Wess omistaa kaikkiaan noin 7 hehtaaria tarhoja pääosin Kremstalian alueella.

Maahantuojat: Fine Brands

Maa: Itävalta

Tuotantoalue: Kremstal DAC

Tuottaja: Rainer Wess

Alkoholipitoisuus: 12,5

Sokeripitoisuus: 1,68

Happopitoisuus: 5,9 g/l

Pullokoko: 0.75

Korkki: Metallinen kierrekapseli

Rypäleet: Riesling 100 %

Valikoima: Ravintolavalikoima



Fine Brands Oy

