



DER
FÖRTHOF
WEINGUT

2021 KÖGL

Riesling

Bezeichnung:	Kremstal DAC Reserve
Standort:	Ried Steiner Kögl
Bodenarten:	Terrassenanbau, Löss, Glimmer, Schiefer und Amphibolith
Ertrag:	60 hl/ha.
Alkoholgehalt:	14%
Restzucker:	3 g/l
Säure:	7,1 g/l

Erziehung & Anbau: Spalierziehung auf bis zu 50 Jahre alten Rebstöcken

Ernte: Selektive Handlese in Kisten

Vinifizierung: Die ganzen Trauben werden selektiv gelesen, schonend gepresst und spontan im Edelstahl vergoren. Nach Abschluss der Gärung lagert der Wein ca. 10 Monate auf der Feinhefe bis er Anfang August unfiltriert abgefüllt wird

Genusstemperatur: zwischen 6°C und 7°C

Aussehen: Mittleres Strohgelb, leicht trüb

Aroma: Präsenz von Steinobst mit frischen Pfirsichen und Zitrusnoten, Ananas und Feuersteinnoten im Abgang

Bouquet: Ausgezeichnete Struktur und Ausgewogenheit, mineralisch, mit einer angenehmen Frische und Komplexität



3 SCHLÜSSEL ZUR GLÜCKSELIGKEIT

WWW.DERFOERTHOF.AT