



DER  
**FÖRTHOF**  
WEINGUT

# 2021 PFAFFENBERG

## Riesling

Bezeichnung:	Kremstal DAC Reserve
Standort:	Ried Steiner Pfaffenberg
Bodenarten:	Terrassenanbau, Löss, Glimmer, Schiefer und etwas Amphibolith
Ertrag:	65 hl/ha
Alkoholgehalt:	13,5%
Restzucker:	6,1 g/l
Säure:	5,8 g/l

---

Erziehung & Anbau:	Spaliererziehung auf bis zu 50 Jahre alten Rebstöcken
Ernte:	Selektive Handlese in Kisten
Vinifizierung:	Die ganzen Trauben werden schonend gepresst. Eine Hälfte gärt spontan im 500-Liter-Eichenfass, während der zweite Teil im Edelstahl ebenfalls spontan gärt. Nach Abschluss der Gärung wieder vereint ruht der Wein ca. 10 Monate in Edelstahltanks auf der Feinhefe, bis er im August unfiltriert in die Flasche kommt.

---

Genusstemperatur:	zwischen 6°C und 7°C
Aussehen:	Mittelgelb, klar
Aroma:	Frische Aprikosen und Birnen mit zitri- schen Nuancen
Bouquet:	Komplex, mineralisch und ausgewogen mit großer Struktur und einem er- frischenden mineralischen Abgang



3 SCHLÜSSEL ZUR GLÜCKSELIGKEIT