



DER
FÖRTHOF
WEINGUT

2021 STEIN

Riesling

Bezeichnung:	Kremstal DAC
Standort:	Stein an der Donau
Bodenarten:	Terrassenanbau, Löss, Gneis, Granitgneis
Ertrag:	65 hl/ha.
Alkoholgehalt:	13%
Restzucker:	2,9 g/l
Säure:	7,4 g/l

Erziehung & Anbau: Spaliererziehung, bis zu 50 Jahre alten Rebstöcken

Ernte: Selektive Handlese in Kisten

Vinifizierung: Die ganzen Trauben werden schonend verarbeitet und vergären spontan. Nach Abschluss der Gärung verbleibt der Wein ca. 4 Monate auf der Feinhefe, bis er im April abgefüllt wird

Genusstemperatur: zwischen 6°C und 7°C

Aussehen: Zitronengelb, klar

Aroma: Noten von Limette, Ananas und Zitrusfrüchten mit Noten von frischem Pfirsich und mittel-reifer Birne

Bouquet: Erfrischend und mineralisch mit Zitrusfrüchten und Steinobst und einem angenehmen Abgang



3 SCHLÜSSEL ZUR GLÜCKSELIGKEIT

WWW.DERFOERTHOF.AT