

## FURTH

Kremstal DAC

Riesling 2021

### Herkunft:

#### FURTH - Ortswein

Furth profitiert von unterschiedlichen mikroklimatischen Bedingungen. Sie lassen die Vegetation atmen, bringen die zartwürzige-kühle Luft des Dunkelsteinerwaldes ebenso wie die wärmenden pannonischen Luftmassen und die natürliche Feuchtigkeit des Donauraums.

Dazu gesellen sich mannigfaltige geologische Unterschiede, die von schottrigen, sandigen Böden, über Löss und Lehm, bis zu Urgesteinsverwitterungen reichen.

Aus der Dorflage „Furth“ vinifizieren wir mittelgewichtige Weine mit ca. 12,5% Alkohol, die im Stahltank ausgebaut werden, um die Natürlichkeit der Trauben und deren Herkunft bestmöglich zur Geltung zu bringen.

### Weinbeschreibung

In der Nase nach reifen Weingartenpfirsichen, mineralisch unterlegt, ein Hauch von Zitruszesten. Am Gaumen rassig und frisch, zart nach Marille, ausgewogen.

### Analysedaten

Alkohol: 13,0 %

Säure: 7,3 g

Restzucker: 4,2 g

### Reifepotential

Sehr delikant in den ersten 3 Jahren nach der Ernte, lagerfähig bis zu 10 Jahre.

### Serviertemperatur

9 – 11°C

### Speisenempfehlung

Wir empfehlen diesen Wein zu Geräucherten Vorspeisen, gebratenem Fisch und alles Gebackene (Schnitzel, Backhendl & Co). Er passt aber auch zu delikaten Fischvorspeisen, Meeresfrüchten, Gourmet Salaten, klassischem Brathendl, Pasta mit Fisch, Spaghetti Carbonara und vielen Pizzatypen.

### Weingut Stift Göttweig

Seit dem 11. Jahrhundert betreibt das Stift Göttweig Weinbau im Kremstal. Heute noch werden die Weine nach traditionellen Methoden gekeltert und bewahren dadurch den authentischen Ausdruck ihrer Herkunft. Elegante Ausgewogenheit und perfekte Harmonie bestimmen die Linie und machen die trockenen Weine zu idealen Speisenbegleitern.

