



Manfred Felsner bewirtschaftet mit Hilfe seiner Familie 16 ha bester Lagen in Gedersdorf und Rohrendorf im Weinbaugebiet Kremstal. Seit der jungen Winzer 1990 den Betrieb übernahm, legt er besonderen Wert darauf, den Fruchttypus des Kremstals zum Ausdruck zu bringen und gleichzeitig den Charakter der jeweiligen Sorte herauszuarbeiten. Sein Motto im Weingarten sowie im Keller lautet „Weniger ist Mehr“. Das Ergebnis sind fruchtige, elegante, lagerfähige Weine, die immer wieder bei nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet werden.

Riesling ROHRENDORFER GEBLING KREMSTAL DAC

Die Ried Rohrendorfer Gebling bietet genau jene Voraussetzungen, die ein Riesling benötigt um sich wohl zu fühlen: Die windgeschützte Südterrasse im unteren Drittel des Weinbergs fängt jeden Sonnenstrahl ein. Dazu kommt die wärmespeichernde Wirkung des Konglomeratgesteins, das gleichzeitig die notwendigen Mineralstoffe liefert, welche ein Riesling braucht, um seine Finesse zu erlangen.

Das Konglomerat sind Flussablagerungen (Terrassensedimente der Urtraisen) und stammen wie der Löss aus den Eiszeiten. Das Konglomerat besteht aus Schotter und Kalk. Später wurden die Terrassen durch den Wind mit einer dünnen Löss-Schicht bedeckt.

KOSTNOTIZEN:

Mittleres Grüngelb. Klare Steinobst- und Pfirsichblütenaromen in der Nase. Mineralisches, feinfruchtiges Geschmacksbild am Gaumen, das mit einer Extraktfülle und langem Abgang vollendet wird.

EIN GUTER BEGLEITER FÜR:

Fluss- und Meeresfische, z.B. Forelle, Zander, Lachs, Schalen- und Krustentiere, Geräucherten Fisch, Spargel, Geflügel, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Aufläufe, Vorspeisen, Kaviar, Asiatische Gerichte, Mild-feinen Käse, z.B. Frischkäse, Gervais, Aufstrich-topfen, Weichkäse, z.B. Brie, Camembert

Ideale Trinktemperatur: 10-12° C

