RIESLING RIED PFAFFENBERG



KREMSTAL DAC

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto Ried Pfaffenberg è situato nella regione vinicola di Kremstal, nelle vicinanze della città di Krems/Stein, e confina con la Wachau ad est. Questo vigneto, caratterizzato da lievi pendenze su roccia scoscesa ed un altopiano esposto da sud a sudovest, gode di terrazze panoramiche sul bacino di Loibner. Il terreno sottostante è composto da gneiss e micascisti di Gföhler di origine cristallina. Il Pfaffenberg è considerato uno dei migliori luoghi di tutta l'Austria per la coltivazione del Riesling, producendo vini di grande purezza e con un notevole potenziale di invecchiamento.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a mano vengono delicatamente pressate intere e poi macerate a contatto con le bucce per tre ore. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, seguita da un affinamento sui lieviti per circa cinque mesi, sempre in acciaio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo brillante con riflessi verdognoli, nel calice si presenta speziato minerale e con una albicocca predominate. La spalla acida consente lunghi affinamenti in bottiglia.

