

WEINGUT FORSTREITER

Riesling

Schiefer Niederösterreich



Jahrgang: 2023
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Weingut Forstreiter**
Traubensorten: Riesling (Rheinriesling)
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
Ausserktemperatur: 8-10°
Bewertung: Falstaff 94

Restzuckergehalt: 3.8 g/l
Säuregehalt: 7.1 g/l

Attraktives Bukett mit Aromen von Marillen, Orangen Zesten und weissen Steinobstnuancen, dazu florale Anklänge und ein Hauch von Blütenhonig. Am Gaumen saftig-elegant, mit facettenreicher Säurestruktur und harmonischer Frucht Süsse. Gute Länge, leichtfüssig und zart salzig-mineralisch im Nachhall.

Empfehlung

Toller Riesling zum Apéro und auch zu verschiedene Vorspeisen, etwa Ceviche vom Zander, Erbsen Suppe mit Limetten-Minz Öl oder Gemüse im Tempura-Teig mit Kräuter-Sauerrahm Dip. Auch wunderbar zu leicht würziger Asia Küche.

Produzent

Das Weingut Forstreiter in Hollenburg, Kremstal, steht für präzise vinifizierte Weißweine mit Charakter und Tiefe. Seit 1868 in Familienbesitz, bewirtschaftet heute Meinhard Forstreiter, mit Hilfe seiner Frau Isabella und dem Sohn Daniel, die 28 Hektar in besten Lagen entlang der Donau. Der Fokus liegt auf dem Grünen Veltliner, der in Varianten wie dem frischen „Classic“, dem komplexen „Alte Reben“ oder dem kraftvollen „Ried Schiefer“ ausgebaut wird. Besonders prägend: der legendäre „Tabor“ – ein Grüner Veltliner aus einer der ältesten Rebanlagen Europas, mit Rebstöcken aus dem Jahr 1860. Rieslinge wie der „Ried Schiefer Kremstal DAC“ und aromatische Sorten wie Gelber Muskateller ergänzen das Sortiment. Meinhard Forstreiter kombiniert naturnahe Bewirtschaftung mit moderner Kellertechnik – das Ergebnis sind elegante, lagerfähige Weine mit klarer Handschrift und feiner Mineralität. Jeder Schluck erzählt vom Terroir, der Donau und der Liebe zum Detail.

