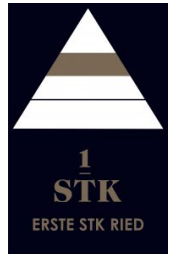


# Ried Krepskogel® Gelber Muskateller 2017

## Erste STK Ried



<b>Rebsorte:</b>	<b>Gelber Muskateller</b>
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>94 A LA CARTE, 93 FALSTAFF, 16 GAULT MILLAU Punkte</b>
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5%vol
<b>Gesamtsäure:</b>	5,2g/l
<b>Restzucker:</b>	1,2g/l
<b>Vinifikation:</b>	<b>von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren</b>
<b>Ausbau:</b>	6 bis 12 Monate in großen, traditionellen Holzfässern
<b>Trinkreife:</b>	10 Jahre und mehr
<b>Verschlussart:</b>	Drehverschluss
<b>Klassifizierung:</b>	<b>Erste STK Ried</b>
<b>Herkunft/Ried :</b>	<b>Krepskogel</b>
<b>Ausrichtung:</b>	vorwiegend südausgerichtete Kessellage mit einer durchschnittlichen Hangneigung von 55%
<b>Seehöhe:</b>	440m–515m
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Südsteiermark</b>
<b>Weinbeschreibung:</b>	intensive Aromenkomplexität, betörende Würze; Eibisch, Gewürznelken, zarte Anklänge von Anis in der Nase; am Gaumen straffe, expressive Struktur (geprägt vom Opok-Boden); fein, elegant und intensiv im Nachhall
<b>Speisenempfehlung:</b>	sommerliche Salate, zu frischem Schaf- oder Ziegenkäse, Ingwer-Gerichte, Geflügel (Backhendl), Meeresfrüchte-Salat, Muscheln, exotische Früchte



**Kategorisierung:** Die Ried Krepskogel ist eine **Sub-Riede vom Pössnitzberg**. Dort wächst ein regionstypischer Rieden-Wein der einen starken, natürlichen Ausdruck seiner Herkunft zeigt und ein beachtliches Entwicklungspotential besitzt. Unser Wein dieser Riede ist als Erste STK Ried klassifiziert. Der Ernteertrag ist auf max. 45hl limitiert. Weine der Ersten STK Ried dürfen frühestens ab dem 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden.

**Herkunft/Ried:** Die Ried Krepskogel, eine Sub-Riede vom Pössnitzberg, befindet sich in der Katastralgemeinde Pössnitz. Benannt nach dem ehemaligen Gutsbesitzer Hans Kreps, nahm der Krepskogel im 17. Jahrhundert einen beachtlichen Teil der Fläche vom Pössnitzberg ein, wo Hans Kreps schon damals Reben kultivierte. Ein ehrwürdiges Denkmal aus dem Jahr 1698 weist darauf hin. Diese **extrem steile und felsige Riede** kann aufgrund einer Hangneigung von bis zu 55% nahezu nur händisch bewirtschaftet werden.

**Klima:** Warme Aufwinde aus den slowenischen Tälern treffen auf kühle Luftströme der westlich gelegenen Koralpe. Die großen Temperaturunterschiede bewirken eine **würzige und vielfältige Aromenbildung**.

**Boden:** Der Pössnitzberg liegt aus erdgeschichtlicher Sicht im südweststeirischen Meeresteilbecken. Hier entstanden vor ca. 16 Millionen Jahren teilweise bis zu mehrere 1000 Meter mächtige marine Ablagerungen. Diese feinen Meeressedimente werden in der Geologie als „Steirischer Schlier“ bezeichnet. Es handelt sich um tonig-feinsandige, meist graugrün gefärbte, kalkhaltige Tonmergel bis Tonschiefer mit Sandeinlagen, Blattfossilien und Glanzkohleresten. **Merkmale dieser kargen und stark kalkhaltigen Böden, genannt „Opok“ (Kalkmergel)** sind der durch die Verwitterung entstandene **humose Oberboden** von oft nur 20 Zentimetern und das **feste Sedimentgestein**.

**Ried Krepskogel – eine Sub-Riede vom Pössnitzberg.**