

Ried Krepskogel® Gelber Muskateller 2018

Erste STK Ried, Süsteiermark^{DAC}



Rebsorte:	Gelber Muskateller
Jahrgang:	2018
Auszeichnungen:	94 FALSTAFF, 90 PARKER, 17,5 GAULT MILLAU Punkte
Alkoholgehalt:	12,0%vol
Gesamtsäure:	5,3g/l
Restzucker:	2,2g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	11 Monate in großen, traditionellen Holzfässern
Trinkreife:	10 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	Erste STK Ried / Süsteiermark^{DAC}
Herkunft/Ried :	Ried Krepskogel
Ausrichtung:	vorwiegend südausgerichtete Kessellage mit einer durchschnittlichen Hangneigung von 55%
Seehöhe:	440m–515m
Anbaugebiet:	Süsteiermark
Weinbeschreibung:	grandiose, vielschichtige Aromatik, Akazienblüte, Zitronenmelisse, getrocknete Orangenschalen, extrem traubig; ausdrucksstark, dicht und elegant am Gaumen; Mandarine im Nachhall, langanhaltend, Potential für viele Jahre
Speisenempfehlung:	sommerliche Salate, zu frischem Schaf- oder Ziegenkäse, Ingwer-Gerichte, Geflügel (Backendl), Meeresfrüchte-Salat, Muscheln, exotische Früchte



Kategorisierung: Die Ried Krepskogel ist **der südlichste Teil am 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. September nach 11-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden.

Herkunft/Ried: Die Ried Krepskogel, eine Riede am 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 grau-grün 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 **festeste Sedimentgestein**.

Ried Krepskogel – der südlichste Teil am Pössnitzberg.