Erwin SABATHI

Ried Krepskogel Gelber Muskateller 2023

Erste STK Ried, SüdsteiermarkDAC



Rebsorte:	**Gelber Muskateller**
Jahrgang:	2023
Auszeichnungen:	**94 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Gesamtsäure:	5,6g/l
Restzucker:	0,2g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	14 Monate in großen, traditionellen Holzfässern
Trinkreife:	5 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	**Erste STK Ried** / SüdsteiermarkDAC
Herkunft/Ried :	**Ried Krepskogel**
Ausrichtung:	vorwiegend südausgerichtete Kessellage mit einer durchschnittlichen Hangneigung von 55%
Seehöhe:	440m–515m
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	grandiose, vielschichtige Aromatik, Rosenblüten, frisch zerriebene Muskatnuss, kandierte Orangenschalen, im Geschmack wie der Genuss von reifen Muskatellertrauben; Mandarine im Nachhall, langanhaltend, Potential für viele Jahre; Muskatellertraube pur.
Speisenempfehlung:	sommerliche Salate, zu frischem Schaf- oder Ziegenkäse, Ingwer-Gerichte, Geflügel (Backhendl), Meeresfrüchte-Salat, Muscheln, exotische Früchte

ERSTE STK RIED

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 Aromenausbildung.**

Boden: Der Pössnitzberg liegt am südlichen Rand der „Weststeirischen Bucht" des Steirischen Beckens. Ehemals (im Neogen) wurden hier mehrere 1.000 Meter mächtige Meeressedimente abgelagert. Bei den auch als „Steirischer Schlier" bezeichneten Ablagerungen handelt es sich um **tonig bis feinsandige, graugrün gefärbte Mergel mit Pflanzenfossilien** und Sandsteinlagen. 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 Riede am südlichsten Teil vom Pössnitzberg.

Alle Rechte sowie Änderungen, Fehler und Irrtum vorbehalten; Copyright © Erwin Sabathi GmbH