

## Ried Langenloiser Steinmassel <sup>1<sup>WT</sup></sup> Riesling 2015



Die Reben am Steinmassel stehen auf Gföhler Gneis. Dieser Urgesteinsboden (Glimmerschiefer) ist typisch für viele Terrassenlagen des Kamptals, Kremstals und der Wachau. Ein Teil der Stöcke auf der Kuppe des Steinmassels wachsen in der „Lyra-Erziehung“.

Paragneise und Glimmerschiefer neben dunklen Amphiboliten und hellen Granitgneisen bilden das durchwegs kristalline Ausgangsgestein. Relativ starke Verwitterung sorgt für unterschiedlich dicke, in manchen Geländepositionen bis zu 1 m starke Felsbraunerde-Böden, die mit vielen Steinen durchsetzt sind und trotz silikatischem Ausgangsmaterial mitunter etwas Kalkgehalt zeigen.

Der karge steinige Boden des Steinmassels ergibt kleine Beeren mit intensivem Geschmack. Beim Riesling lagern wichtige Geschmackskomponenten in den Traubenschalen. Diese werden nur durch verlängerte Maischestandzeit oder durch längeres behutsames Pressen (bis zu 8 Std.) freigesetzt. Der Most vergärt anschließend im Stahltank und reift danach bis zur Füllung im Sommer auf der Feinhefe.

### **Kostnotiz:**

Rauchiger Beginn, sowohl gelbe als auch weiße Pfirsiche, kühl-herbe Note; pikant und herzhaft bei mittlerem Gewicht, prickelnde Frische, durchaus muskulös, mutiger Säurerückhalt, tadellos, wird bald Trinkspaß bereiten. (Viktor Siegl)

### **HERKUNFT & VINIFIZIERUNG**

**Gebiet:** Kamptal DAC  
**Lage:** Langenloiser Steinmassel  
**Bodenbeschaffenheit:** Urgestein  
**Seehöhe:** 240 – 340 m  
**Ausrichtung:** SSO

**Lese:** 1. Oktober 2015  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** Stahltank  
**Abfüllung:** Ende Juli 2016

### **ANALYSE & EMPFEHLUNGEN**

**Alkohol:** 12,5 %vol.  
**Säure:** 7,5 g/l  
**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C  
**Speisempfehlung:** Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl