

Ried Langenloiser Steinmassel ^{1^{er}} Riesling 2016



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:

Kühler Start, ein ganzer Nadelwald und auch Wacholder springen aus dem Glas, dahinter rote Pflirsiche, herzhaft und kernig; wiederum sehr lebhaft, mittleres bis gutes Volumen, klirrende Frische, auch genügend Extrakt, ziseliert, die rasante Säure wird sich bald einbinden, bleibt auch haften. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 22. – 24. Oktober 2016
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Anfang August 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 7,4 g/l
Restzucker: trocken

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

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl