

## Ried Langenloiser Steinmassl <sup>1<sup>GW</sup></sup> Riesling 2018



Die Reben am Steinmassl 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 Steinmassls 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 Steinmassls 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:

Limette und Stachelbeere beherrschen das feingliedrige Duftspiel, zarte, helle Fruchtnuancen; diesmal ausgesprochen elegant, delikate Ausrichtung, viel mineralischer Schliff, bildhübsche Frucht nach Weingartenpfirsich, passender Säurebogen, alles im Lot. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

**Lese:** 16. – 18. Oktober 2018

**Maischestandzeit:** -

**Ausbau:** Stahltank

**Abfüllung:** August 2019

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 12,5 %vol.

**Säure:** 7,8 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C

**Speisempfehlung:** Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl

