



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

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

Riesling

2019



Die Reben am Steinmassl stehen auf Gföhler Gneis. Dieser kristalline Urgesteinsboden (Glimmerschiefer, Paragneis manchmal auch Amphibolite) ist typisch für viele Terrassenlagen des Kamptals. Ein Teil der Stöcke auf der Kuppe des Steinmassls wächst in der „Lyra-Erziehung“.

Der karge, steinige Boden am Steinmassl führt zu kleinen Beeren mit intensiv würzigem Geschmack. Beim Riesling lagern wichtige Geschmackskomponenten in den Traubenschalen. Diese werden nur durch etwas Maischestandzeit oder durch längeres, behutsames Pressen (wenige Stunden) freigesetzt. Die sanfte Ganztraubenpressung erhält dabei die feingliedrige Struktur des Mostes, der im Stahltank vergärt und bis zur Füllung im Sommer auf der Feinhefe reift.

### Kostnotiz:

Dezente Gelbfrucht (Steinobst), Stachelbeere, Limettenschale und „Kräuterwiese“ im Duftspiel, helle Fruchtnuancen gepaart mit etwas Steinobst am Gaumen, auch frische Ananas, Zitruschalen; mittelkräftig, aber dicht gewoben mit kühlem Säurebogen hin zum mineralisch würzigen Abgang.

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

**Lese:** 1. – 3. Oktober 2019

**Maischestandzeit:** -

**Ausbau:** Stahltank

**Abfüllung:** Juli 2020

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

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

**Säure:** 7,6 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C

**Speisempfehlung:** Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, leichtere pan-asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft

