

Ried Langenloiser Steinmassl ^{1^{GW}} Riesling 2020



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:

Wacholder und Braeburn-Apfel im traubigen Bukett, herzhaft und pikant, noch recht verkapselt; deutliche rotbeerige Aromen dann auf dem Gaumen, straff und fest bei schlanker Gestalt, zarte Fruchtsüße vor dem langen Abgang.

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 22. Oktober 2020
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Juli 2021

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12 %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