

Ried Steinberg

Riesling

2019



Dieser Riesling stammt aus der Ried Steinberg, einem welligen Hochplateau, das im Nordwesten an die Langenloiser Spitzenlage Steinmassl anschließt. Folgerichtig trifft man auch hier auf Paragneis/Glimmerschiefer Gestein, bedeckt von einer heterogenen Loess-Lehm Schicht, die auch immer wieder etwas sandiger sein kann. Früher wegen des kühlen Klimas mit speziellen frühreifen Sorten bepflanzt, ist man heute auf Grund der Klimaerwärmung dankbar, auch etwas leichteren Gesteins-Riesling, Veltliner, Chardonnay oder St. Laurent anbauen zu können

Die Trauben werden von Hand ausgelesen, pneumatisch schonend gepresst und im Stahltank spontan vergoren.

Kostnotiz: (Juli 2022)

Feines Duftspiel von hellen Blüten, Zitrus-Schalen, einem Hauch weißer Pfirsich und Kräutervürze; sanft und seidig im Antrunk, zeigt doch etwas Kraft, dann frisch und trocken, bildhübsche Frucht wie oben, mineralischer Schliff und gut stützender Säurebogen bis ins dezent ausklingende Finish.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: Langenloiser Steinberg
Bodenbeschaffenheit: Lehm/Löss/Sand auf Glimmerschiefer/Gföhler Gneis
Seehöhe: 300 - 340 m
Ausrichtung: Hochplateau

Lese: Oktober 2019
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: März 2020

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 7,4 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisenempfehlung: gegrillter Fisch, Kalb, Schwein, Frucht-Desserts

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

