

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

Riesling

2022



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:

Präsente Riesling-Nase geprägt von reifem Weingartenpfirsich, erfrischende Zitrusaromatik, zart steinig-mineralische Anklänge im Bouquet, diese bestätigen sich auch am Gaumen, eine Kombination von balancierter, frischer Säure gestützt durch zarte Fruchtsüße; Nuancen von reifen Nektarinen und erneute Präsenz der Zitrus-Komponente, zarte Würze nach weißem Pfeffer. Ein bereits in jugendlichem Stadium gut antrinkbarer, eleganter Riesling mit anmutender Komplexität und sicherem Reifepotenzial.

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

**Lese:** 11. Oktober 2022  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** Stahltank  
**Abfüllung:** Juli 2023

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 12,5 %vol.  
**Säure:** 7,5 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

