



Riesling Ried Steinbügel 2023

Die Rieslingstöcke der Lage Steinbügel haben sehr wenig Fruchtansatz und ergeben einen finessenreichen, mineralischen Wein, der im großen Holzfass gereift ist: reife Anklänge von Steinobst, gelber Pfirsich, Ananas und Maracuja; dezente Extraktsüße mit rassischer Säurestruktur, die gut integriert ist.

Die Lage: Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Weingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden, der sehr kalkhaltig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als Hitzepol gilt, sorgt die kontinentale Luft nachts für eine starke Abkühlung, sie führt somit zu signifikanten Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Dies wiederum gewährleistet eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben. Durch die luftige Lage können die Trauben im Herbst lange am Stock gesund reifen, ohne durch Fäulnis infiziert zu werden. Damit repräsentieren die langlebigen Weine aus dieser Eizellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

VINIFIKATION

Nur gesunde Trauben wurden Mitte Oktober selektiv geerntet, gerebelt und nach 12-stündiger Maischestandzeit sanft gepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam in großen, traditionellen Holzfässern mit weinbergseigenen Hefen (Spotanvergärung) im idealen Umfeld des Hofkellers. Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe im Holzfass brachten Eigenständigkeit, tiefe Fruchtigkeit und Eleganz. Die Füllung erfolgte im Frühherbst des Folgejahres.

SPEISENEMPFEHLUNG

Harmonisiert hervorragend mit Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentiere und weißen Fleischsorten.

Alk: 13,5% | **Säure:** 8 g/l | **Restzucker:** 5 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C

Trinkreife: hohes Lagerpotential!

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

