



Riesling Spätlese 2025

Ein lagerfähiger Riesling mit feiner Nase nach Marille, Pfirsich, Rosen, Honig und Gewürzen; am Gaumen erst kompakt, dann ausladend, fast explosiv wirkend, changierend zwischen Süße und Säure; langer Nachhall mit Anmutung.

Die Lage: Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Schlossweingut 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 Einzellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

VINIFIKATION

Ausgewählte Trauben wurden Anfang Oktober selektiv gelesen und nach 12-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam im Holzfass mit weinbergseigenen Hefen (Spotanvergärung) im idealen Umfeld des Hofkellers. Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe im Holzfass brachten Eigenständigkeit, tiefe Fruchtigkeit und Eleganz.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ideal zum Auftakt eines Menüs (z.B. Gänseleber) bzw. zu Desserts. Vor allem aber zu scharfen oder süß-sauren Gerichten der asiatischen Küche. Spannend auch zu Spezialitäten der österreichischen Küche wie Blutwurst. Eine echte Offenbarung aber ist er als Begleiter zu Artischocken!

Alk: 11% | **Säure:** 9 g/l | **Restzucker:** 74 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C

Trinkreife: 2026-2036

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

