



## **RIESLING**

**Jahrgang:** 2017

**Herkunft:** Poysdorf

**Riede:** Steinberg

**Boden:** Schotter

**Ernte:** Oktober 2017

**Alkohol:** 12,7 Vol%

**Restzucker:** 3,8g/l

**Säure:** 7,3‰

**Abfüllung:**

**Menge:** 2600 Flaschen

**Trinkreife:** 2018-2028

### **Philosophie**

Die Schotter- und Kiesablagerungen der Urdonau sind der Namensgeber der Ried Steinbergen in der man Kieselsteine mit Durchmesser von bis zu 30 cm finden kann; diese Lage ist wie geschaffen für den Rieslingweingarten, der seit fast 30 Jahren den kargen Boden durchwurzelt.

### **Verarbeitung/Ausbau**

Der warme Boden und die niedrigen Erträge fördern reifes Traubenmaterial, das Ende Oktober in Kabinettreife geerntet wurde. Das Traubengut wird im Weingarten selektioniert und in kleinen Kisten (20 kg Fassungsvermögen) per Hand geerntet. Um die Primärfucht zu fördern wurde im Stahltank vergoren und gelagert.

### **Wein**

Dieser saftige Riesling duftet einladend nach Marille und Pfirsich. Am Gaumen animierender Trinkfluss verbunden mit erfrischenden Steinobstaromen, Stachelbeeren, strahlend mineralisch und klar. Ein perfekter Speisebegleiter zu allem was aus dem See oder Meer kommt, oder auch herrlich klingend als Aperitif.

### **Speisebegleitung**

Süßwasserfische, Garnelen und Jakobsmuscheln, fruchtige Salate, Frischkäse und Burrata.