



RIESLING ALTE REBEN

BIOLOGISCHER WEIN

Jahrgang: 2019

Herkunft: Poysdorf

Riede: Steinberg

Boden: Schotter/Kiesboden

Rebstöcke: fast 70ig Jahre alt

Ernte: Oktober 2019

Alkohol: 13,1 Vol%

Restzucker: 12,3 g/l

Säure: 6,9 g/l

Abfüllung: Juni 2020

Menge: 2.000 Flaschen

Trinkreife: 2020-2034

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 Ende der 50iger Jahre den kargen Boden durchwurzelt;

Verarbeitung/Ausbau

Ertragsreduzierung ist nicht notwendig die alten Rebstöcke tragen nur mehr wenige Trauben, die in hoher Auslesereife gelesen wurden, die rund 20% Edelfaulen Trauben wurden getrennt verarbeitet und später mit dem Most der gesunden Trauben vermischt und imahltank vergoren.

Wein

Einladender Duft nach reifem Steinobst, Marillen und Nektarinen mit feinem Blütenduft, braucht Luft und Zeit im Glas um alle Nuancen zu entwickeln. Am Gaumen saftige Frucht, feine Würze, kraftvoller Körper, hat Schmelz und Tiefe, mit fein balanciertem Säurespiel und langem Nachhall.

Speisebegleitung

Ein Genuss zu Krustentieren und Fisch, Kürbis Suppe, Thai-Küche und Käse!