



RIESLING

BIOLOGISCHER WEIN

Jahrgang: 2020

Herkunft: Poysdorf

Riede: Steinberg

Boden: Schotter

Ernte: Oktober 2020

Alkohol: 13,0 Vol%

Restzucker: 5,6 g/l

Säure: 8,2 g/l

Abfüllung: März 2021

Menge: 2.000 Flaschen

Trinkreife: 2020-2030

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 Primärfrucht 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.