

Langenloiser Steinmassel Riesling

Auslese

2013



Die Reben am Steinmassl stehen auf Gföhler Gneis. Dieser kristalline Urgesteinsboden (Glimmerschiefer, Paragneis manchmal auch Amphibolite) ist typisch für viele Terrassenlagen des Kamptals. Ein Teil der Stöcke auf der Kuppe des Steinmassls wächst in der „Lyra-Erziehung“.

Der karge, steinige Boden am Steinmassl führt zu kleinen Beeren mit intensiv würzigem Geschmack. Beim Riesling lagern wichtige Geschmackskomponenten in den Traubenschalen. Diese werden nur durch etwas Maischestandzeit oder durch längeres, behutsames Pressen (wenige Stunden) freigesetzt.

Kostnotiz:

Anfangs ein wenig schüchtern, dann aber Pfirsichhaut und Limette präsentierend, kühl und spannungsgeladen; trinkfreudig und offen, lebhaft, jugendlich und blitzsauber, feinblumig und ziseliert, viel Charme und helle Fruchtnuancen, bereitet viel unkomplizierten Trinkspaß. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: Langenloiser Steinmassel
Bodenbeschaffenheit: Gföhler Gneis
Seehöhe: 240 – 340 m
Ausrichtung: SSO

Lese: November 2013
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Juni 2014

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 9 %vol.
Säure: 9,6 g/l
Restzucker: süß

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speiseempfehlung: Desserts, Frischkäse, Asiatische Küche, Berliner Leber

Erhältlich in folgenden Formaten: 37,5cl