Riesling Steinreich

Traisental DAC Jahrgang 2018

Der Riesling Steinreich verbirgt sein Geheimnis im Namen. Denn der Lössboden, in dem die Rieslingrebstöcke wurzeln, ist reich an Gesteinseinschlüssen, was mineralischen Rieslinge hervorbringt. Der Riesling ist neben dem Grünen Veltliner der zweite gebietstypische Wein des Traisentals.

Traisental DAC

DAC ist die Abkürzung für „Districtus Austriae Controllatus“ und bedeutet so viel wie „Staatlich Kontrollierte Herkunftsbezeichnung“ für ein bestimmtes Gebiet. Ein Wein mit dem Kürzel DAC ist also ein gebietstypischer Vertreter aus dem Traisental. Nur die Weine Grüner Veltliner und Riesling können dieses Kürzel tragen. Die Stufen sind Klassik mit mind. 12 Vol % und Reserve mit mind. 13 Vol%.

Vinifizierung

Geerntet wurde am 15.09.2018, die Maischestandzeit betrug fünf Stunden, der Wein wurde im Edelstahltank spontan vergoren und befand sich anschließend vier Monate auf der Feinhefe.

Jahrgang

Ähnlich dem Jahrgang 2017 war 2018 ein sehr frühes Jahr. Das Frühjahr war ebenfalls sehr warm und die Sommermonate wurden von Trockenheit und Sonnenschein geprägt. Die früheste Ernte seit Wein am Biohof Fischer gemacht wird. Begonnen wurde mit der Ernte am 27.08.2018, beendet wurde sie am 10.10.2018. Die hohen Erntetemperaturen erforderten eine rasche Traubenverarbeitung. Ein reifer, fruchtiger Jahrgang, der durchwegs höhere Alkoholgehalte und niedrige Säurewerte mit sich brachte.

Kostnotiz

Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Einladende exotische Fruchtnuancen, zart nach Maracuja und Litschi, reife Ananas im Hintergrund. Saftig, elegant, weiße Fruchtanklänge, frischer Pfirsich, lebendiger Säureboden, mineralisch-zitroniger Nachhall, vielseitig einsetzbar.

Peter Moser, Falstaff

90 Punkte im Falstaff Traisental DAC Cup

falstaff
Von Falstaff prämiert

Technische Daten

Riede: Rosengarten	Erntezeitpunkt: 15.9.2018
Sorte: Riesling	Rz.: 1,2 g/l
Lagerfähigkeit: 10-15+ Jahre	Alk.: 12,5 Vol%
Säure: 5,4 g/l	