

Riesling Steinreich

Traisental DAC Jahrgang 2019



Der Riesling Steinreich verbirgt sein Geheimnis im Namen. Denn der Lössboden, in dem die Rieslingrebstöcke wurzeln, ist reich an Gesteinseinschlüssen, was mineralischen Rieslinge hervorbringt.

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 reichen von Klassik mit mind. 11,5 Vol % bis Reserve mit mind. 13,0 Vol%.

Vinifizierung

Geerntet wurde am 25.9.2019 und danach wurde eine Ganztraubenpressung durchgeführt. 50% wurden im Edelstahltank spontan vergoren, 50 % wurden temperaturgesteuert bei 18 Grad vergoren. Danach wurde der Wein drei Monate lang auf der Feinhefe gelagert.

Jahrgang

Das Weinjahr 2019 begann mit einem normalen Austrieb, Spätfrostschäden konnten größtenteils vermieden werden. Die Blüte fand im Vergleich zum rekordverdächtigen Vorjahr rund zwei Wochen später statt, was dem Normalzeitpunkt entspricht. Im Mai kam der lang ersehnte Niederschlag, der den Reben gut über die warmen Monate half. Der Sommerbeginn brachte Rekordtemperaturen mit über 30° Celsius und bedeutete gleichsam einen raschen Vegetationsfortschritt. Hitze und Trockenheit hatten zur Folge, dass das Traubenmaterial sehr gesund war, da Pilzkrankheiten kein Thema waren. Der Weinjahrgang 2019 brachte reife Weine mit vollem Körper und gutem Säurerückgrat hervor. Zudem sind sie ob der guten Qualität auch sehr lagerfähig.

Kostnotiz

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Blütenhonig, kandierte Orangenzesten, reife Birne, ein Hauch von Kamille. Mittlere Komplexität, zitroniger Touch, frischer Säurebogen, mineralisch-salziger Abgang, ein lebendiger Speisenbegleiter.

Peter Moser, Falstaff



90 Punkte im Falstaff Traisental DAC Cup

Technische Daten

| | |
|------------------------------|---------------------------|
| Riede: Rosengarten | Erntezeitpunkt: 25.9.2019 |
| Sorte: Riesling | Rz.: 3,2 g/l |
| Lagerfähigkeit: 10-15+ Jahre | Alk.: 12,8 Vol% |
| Säure: 8,0 g/l | |