

WEINGUT
**STEIN
SCHADEN**
SEIT ✕ 1564

2019

RIESLING

KAMPTAL^{DAC} RIED ENGABRUNNER STEIN



Die jahrhundertealten Terrassen der Ried Stein lassen den Riesling tief wurzeln. Von einem einzigartigen Mikroklima verwöhnt, erlangt er auf diesem bedeutsamen Terroir die perfekte Reife. Auf südlich ausgerichteten Hängen gewachsen, begeistert dieser mineralische Riesling mit lebendiger Säure und tiefgründiger Frucht. Das Potential vielschichtiger Steinböden verleiht ihm einen wunderbar strukturierten Körper.

REGION Kamptal, AUSTRIA

WEINJAHR 2019 Wenn wir uns als Winzer Wetter wünschen dürften, würde es wohl so wie 2019 sein. Es hätte uns nicht besser in die Hände spielen können. Nach einem milden Winter durften wir einen mittelspäten Austrieb und auch einen normalen Blütezeitpunkt verfolgen. Schönes Wetter wurde immer wieder von ausreichend Niederschlägen unterbrochen, sodass es nie zu Trockenstressphasen kam. Die Lese fand wieder ein bisschen früher, aber bei weitem nicht so zeitig wie 2018 statt und war geprägt von Sonnenschein und kühlen Tagen ohne Niederschläge. Damit durften wir traumhaft schönes Traubenmaterial einfahren und erwarten einen Bilderbuchjahrgang für alle Weintypen.

VINIFIKATION Nach der händischen Ernte im Oktober werden die ganzen selektierten Trauben gepresst und in Edelstahltanks kontrolliert vergoren. Ein Teil des Mostes wird mit natürlichen Hefen in Holzfässern vergoren. Erst vor der nächsten Ernte werden nach der Lagerung auf der Feinhefe die beiden Teile zusammengeführt. Dadurch erreichen wir eine gute Balance zwischen mineralischer Fruchtigkeit und cremigen Körper. Auf dieser Weise hat man lange Freude an diesem ausdruckstarken Riesling.

KOSTNOTIZ Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Orangenzitrus, reife gelbe Tropenfrucht, florale Nuancen, zitronige Aspekte, bereits gut entwickeltes Bukett. Elegant, saftig, feine Säurestruktur, mineralisch, feiner salziger Touch im Abgang, ein gut entwickelter Speisenwein mit weiterem Potenzial.

[Falstaff KAMPTAL DAC Riedencup 2021 verkostet von Peter Moser]

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 13,0 Vol.% • Säure: 6,9 g/l • Restzucker: trocken, 8,3 g/l
Enthält Sulfite

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10°C

Trinkreife: 1 bis 10 Jahre

PASST ZU Meeresfrüchten, kalten und vielen warmen Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Backhendl oder Wiener Schnitzel, Kalbs- und Schweinsbraten

SIGNATURE COLLECTION

So einzigartig wie die Lage, in denen er wächst: Behutsam zur Reife gebracht und meisterhaft vinifiziert kommt dieser sinnliche Wein in die Flasche.