



Riesling Ried Kalkofen Wachau DAC 2023

Art. Nr.: 3184623

Hersteller: Grabenwerkstatt, Michael Linke & Franz Hofbauer, Trandorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2036

Bodentyp: Steil, steinig & heiß. Der Kalkofen macht seinem Namen alle Ehre. Die Hitze ist teilweise unerträglich und helle Einsprengsel finden sich tatsächlich in beträchtlichen Mengen. Aber nicht nur die klimatischen und geologischen Voraussetzungen sind grenzwert

Vinifizierung/Ausbau: Steil, steinig und heiß. Der Kalkofen macht seinem Namen alle Ehre. Die Hitze ist oft unerträglich und kreideweiße Einsprengsel finden sich tatsächlich. Seine Parzellen sind eng, Bewässerung gibt es keine. Blanker Fels bietet den Reben nur eine minimale Humusaufgabe. Die harten Bedingungen, die sich unseren Rieslingstöcken bieten, übersetzen wir in Weine, die rauchig, würzig und warm die Essenz ihres Ortes offenlegen. Ungeschönt und ungefiltert.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 9 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,5 g

Bewertung:

Gault-Millau 20 Punkte: 19

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken

Käse: Hart / Schnittkäse

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 69.70



und tropische Frucht, am Gaumen marmelade, toller weingarten, pikant, sauerstoff und eine ausgeprägte mineralität sowie eine pikante säure, dicht mit guter länge, ein balancierter, sehr eleganter riesling mit länge und kraft.