

Riesling Ried Kalkofen Wachau DAC 2024

Art. Nr.: 3184624

Hersteller: Grabenwerkstatt, Michael Linke & Franz Hofbauer, Trandorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Riesling

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2037

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 k Reideweisse 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: 8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken

Käse: Hart / Schnittkäse

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 81.40

Verkostnotiz

Leuchtendes Grüngelb, in der Nase rauchig und sehr straff mit präziser Struktur und klarer Frucht, sehr vielschichtig, intensive Steinobstaromatik und tropische Frucht, am Gaumen Marille, reifer Weingartenpfirsich, Stachelbeere und eine ausgeprägte Mineralität sowie eine pikante Säure, dicht mit guter Länge, ein balancierter, sehr eleganter Riesling mit Länge und Kraft.