



# Riesling Ried Steinmassl 1ÖTW Kamptal DAC 2024

Art. Nr.: 1737924

**Hersteller:** Weingut Bründlmayer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Jahrgang:** 2024

**Rebsorte:** Riesling

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** Die Reben am Steinmassl stehen auf Gföhler Gneis. Dieser kristalline Urgesteinsboden (Glimmerschiefer, Paragneis manchmal auch Amphibolite) ist typisch für viele Terrassenlagen des Kamptals. Ein Teil der Stöcke auf der Kuppe des Steinmassls wächst in der

**Vinifizierung/Ausbau:** Beim Riesling lagern wichtige Geschmackskomponenten in den Traubenschalen. Diese werden nur durch etwas Maischestandzeit oder durch längeres, behutsames Pressen (wenige Stunden) freigesetzt. Die sanfte Ganztraubenpressung erhält dabei die feingliedrige Struktur des Mostes, der im Stahltank vergärt und bis zur Füllung im Sommer auf der Feinhefe reift.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** fruchtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 7,3 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 4,1 g

## Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Grillen/Braten

**Schwein:** Gebacken

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Dessert:** Fruchtdessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 27.70**

## Verkostnotiz

Helles Grüngelb, in der Nase weißer Weingartenpfirsich, ein Hauch von Tropfenfrüchten, Nuancen von Limettenzesten, mineralischer Touch, am Gaumen straff, zitroniger Touch, grüner Apfel, knackig, wirkt leichtfüßig, ein schlanker, präziser Speisenbegleiter mit sicherem Reifepotenzial.