

DIE LAGE

Die Erste Lage Steinhaus steht paradigmatisch für die geologische Vielfalt der Langenloiser Rieden. In ihr findest du alles, was Langenloiser Gesteinswelten ausmacht, mit Ausnahme von Wüstensandstein. Je nachdem, wo du dich gerade aufhältst, befindest du dich auf Gneis oder Glimmerschiefer, Amphibolit, Quarz, Feldspat, Löss, Lehm, Sand oder Kalk. Auch die Hangneigung ist divers und reicht von sehr steil bis ganz flach. Oben ist der Steinhaus seit jeher Rieslingterroir. Unten dagegen, wo die Böden tiefgründiger sind und wir unsere Weingärten haben, herrschen beste Bedingungen für Grünen Veltliner.

DER BODEN

1959 gepflanzt, wurzeln unsere Reben in Gneis und Muschelkalk. Letzterer ist gerade deswegen von eminenter Bedeutung, da er der nach Süden exponierten Lage mit druckvoller Geradlinigkeit kontert und die eigentlich warme Textur doch auch straff und direkt macht.

Die Trauben in der Ried Steinhaus Erste Lage werden nicht separat zu einem Einzellagenwein ausgebaut, machen aber den Hauptanteil des Grünen Veltliner Steingarten aus.

DER WEINGARTEN

Nomen est Omen. Im Namen steckt bereits alles, was es über die geologische Formation des Grünen Veltliner Steingarten zu sagen gibt.

Wobei der Steingarten nur ein Überbegriff für Parzellen aus unterschiedlichen Lagen ist, die auf Gneis, Glimmerschiefer und Muschelkalk basieren: Ried Steinhaus Erste Lage, Ried Steinberg und Ried Steinmassl Erste Lage steuern allesamt Trauben zu unserem Grünen Veltliner bei, der einen straffen und mineralischen Gegenentwurf zum lössbasierten Grünen Veltliner Langenlois darstellt.

Zwischen Wildkräutern, Fliederbüschen, Wurzelgemüse und Buchenhecken ist er im besten Sinne ein klassischer Ortswein; er fängt die natürlichen Voraussetzungen des nördlichen Kamptals rund um Langenlois ein und bringt dabei exemplarisch die Vitalität und Energie zum Ausdruck, die wir in allen unseren Weinen wiederzugeben versuchen.

DER GESCHMACK

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal

REBSORTE: Grüner Veltliner

REBEN GEPFLANZT: Steinhaus 1959 / Steinberg 1967 / Steinmassl 1977

BEWIRTSCHAFTUNG: biologisch

HANDLESE: 30.9.2021

MAZARATION: 60% Maischekontakt mit Kämmen über Nacht

PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5 Stunden

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen

MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): nein

AUSBAU: 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

ALKOHOL: 12,5%

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 6,0 g/l

VERSCHLUSS: Drehverschluss

DEKANTIERZEIT: 1h

TRINKTEMPERATUR: 9-11°C

GLAS: Universalglas

VEGAN

BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT



WESZELI

Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg.

Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.