

# STEINMASSL <sup>1<sup>er</sup></sup> RIESLING KAMPTAL DAC 2018

## DIE LAGE

Selbst Riesling, eigentlich resistent gegen unwirtliche und prädestiniert für grenzwertige Verhältnisse, hat auf dem Steinmassl zu kämpfen. Die geringe Bodenaufgabe speichert nur wenig Wasser, weshalb die Rebwurzeln oft tief nach unten müssen, um ausreichend mit Nährstoffen versorgt zu sein. Lange Trockenperioden machen die Aufgabe, große Weine vom Steinmassl zu keltern, jedes Jahr aufs Neue zu einem heiklen Unterfangen. Läuft allerdings alles so, wie wir uns das vorstellen, liefert der Steinmassl filigrane, feminine, mineralische und vielschichtige Rieslinge, die ausdrucksstark und konzentriert ihr Terroir wiedergeben.

## DER BODEN

Karg, steinig und hart. Wenn am Steinmassl alle über den Boden sprechen, hat das seinen Grund. Die Reben in der Riede westlich von Langenlois wurzeln in kristallinem Gestein, genauer gesagt in Gföhler Gneis, einer Mischung aus Orthogneis und Glimmerschiefer, unter den sich auch noch Amphibolite, basaltbasierte metamorphe Umwandlungsgesteine, gemischt haben. Die Erdaufgabe ist an den meisten Stellen seicht – und gleich danach kommt der blanke Fels.

## DER WEINGARTEN

Bodenaufbau ist das Zauberwort in der Bewirtschaftung des Steinmassl. Also haben wir schon vor Jahren damit begonnen, in seinen Parzellen Humus auszubringen und die Böden zu jeder Jahreszeit zu begrünen. Heute gedeihen Topinambur, Buchweizen, Sonnenhut, Ginster und Osterluzeien einträchtig neben den Rieslingstöcken und schaffen Lebensnischen für Weinbergschnecken und Schmetterlinge. An einer sonnigen Böschung wächst ein Kaktus.

Durch gezielte, auf die einzelnen Rebstöcke angepasste Handarbeit greifen wir selten aber bewusst in deren Entwicklung ein. Gut versorgt und möglichst stressfrei reifen so Trauben, die langsam aber stetig ein Spannungsverhältnis aus Säure, Extrakten und Energie aufbauen und meist spät im Oktober gelesen werden.

## DER GESCHMACK

Vielschichtig, saftig, mineralisch. Puristische Steinobstaromen vereinen sich mit exotischer Würze, die an Kardamom und Kurkuma erinnert. Trockenfrucht- und Bratapfelnoten ergänzen. Eingebettet ist das alles in ein straffes, bestens strukturiertes Säurekorsett und eine kompakte Textur. Offeriert am Gaumen immer wieder neue Aromaeindrücke. Endet elegant, linear und lang. Befindet sich nach fünf Jahren Kellerreife auf einem ersten Höhepunkt.

## DIE FAKTEN

**HERKUNFT:** Kamptal  
**REBSORTE:** Riesling  
**REBEN GEPFLANZT:** 1991  
**BEWIRTSCHAFTUNG:** seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung  
**HANDLESE:** 18.10.2018  
**MAZERATION:** 100% Maischekontakt über Nacht, Kaltmazeration bei 4° C  
**PRESSUNG:** Ganztraubenpressung 2,5 Stunden  
**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** spontan | wilde Hefen  
**MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA):** ja  
**AUSBAU:** 48 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank und Holzfass  
**ALKOHOL:** 12,5%  
**RESTZUCKER:** 1,5 g/l  
**SÄURE:** 6,0 g/l  
**VERSCHLUSS:** Naturkork  
**DEKANTIERZEIT:** 3h  
**TRINKTEMPERATUR:** 12-14°C  
**GLAS:** Burgunderglas  
**VEGAN**  
**PASST ZU:** kräftige Pasta, Innereingerichte, milde Currys

# WESZELI



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.*