Riesling Ried Steinertal Wachau DAC 2024

Art. Nr.: 1251424

Hersteller: Weingut F.X. Pichler, Dürnstein

Land: Österreich

Region: Niederösterreich

Gebiet: Wachau

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2040

Bodentyp: Gföhler Gneis, Paragneis, Orthogneis

Vinifizierung/Ausbau: Trauben aus Umstellung auf biologische Bewitschaftung. Je nach Jahrgang werden die Trauben gerebelt und die Beeren händisch sortiert oder die ganze Traube nur gequetscht, rund 5-8 Stunden Maischestandzeit, vergoren im Stahltank, ausgebaut im großen Holzfass, rund 8 Monate Feinhefelager bis zur Abfüllung,

Kategorie: Weißwein

Stilistik: Wein

Geschmack: geradlinig

Tannin: zart

Säuregeschmack: frisch

Säure: 6,5 g

Süße: trocken

Restzucker: 2 g

Bewertung:

Falstaff: 97

James Suckling: 95

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Schwein: Gebacken

Käse: Hart / Schnittkäse

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkorken

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 64.20

Verkostnotiz

Der alte Lagenname "Steingraben" deutet auf den Grabe[illegible]eater öffnet sich diese Lage in die Unterloibner Weinlandschaft - deutlich geprägt durch die Nähe zum Wa[illegible]cht kühle Winde Richtung Donau ziehen, den Weingarten wieder abkühlen und das Steinertal zu einer frischen und lan[illegible]e der Loibner Weinberge macht, was sich im Lesezeitpunkt ebenso wie in der Mineralik manifestiert.
Der geologische Untergrund der Ried Steinertal besteht zur Gänze aus kalkfreiem, saurem Gföhler Gneis (Orthogneis). Die eiszeitliche Löss-Bedeckung ist längst abgetragen, der Oberboden ist sandig, karg und humusarm. Der anstehende Gföhler Gneis ist bereits von der Verwitterung gezeichnet. Spalten und Klüfte gefüllt mit eingewaschenem und feinem Urgesteins-Sand, durch welchen die Rebwurzeln tief in das Gestein eindringen.
Die Weine bestechen am deutlichsten durch Mineralik und Eleganz. Finessenreich und säurebetont der Grüne Veltliner, mit typischem Duft nach weißem Pfeffer und Litschi.
Rassig und saftig die Rieslinge, fast salzig, die unverkennbar nach Limette, rosa Grapefruit und weißem Weingartenpfirsich duften und schmecken.