



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

STEINGRABEN 1^{ÖT} Ried - Riesling 2017

Entstehung

Sehr gesundes Traubenmaterial, angequetscht und direkt gepresst. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Langatmige und langsame Gärung. Der Wein lagerte einige Monate auf der Feinhefe.

Jahrgang

2017 war eine regelrechte klimatische Achterbahn. Bedrohliche Spätfrostereignisse wurden von einem sehr warmen und trockenem Frühjahr und Sommer abgelöst. Ein starker Niederschlag während der Lese führte zu einem regelrechten Botrytisschub. Durch diese Bedingungen war es möglich 2017 alle Qualitäten zu erreichen.

Weinbeschreibung

Im Abgang geprägt durch einen Hauch von Mineralität. Unsere resche Riesling Reserve, aufstrebend und verspielt. Aber doch saftig und schmelzig.

Essensbegleitung

Weißes Fleisch, Fisch und Schalentiere würden am liebsten im Steingraben baden. Man denke hier vielleicht vorallem an Austern und Süßwasserfische. Macht auch ohne Speisebegleitung eine gute Figur und hat einen anhaltenden Trinkfluss.



Zucker: 4,0 g/l

Säure: 6,1 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol