



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

STEINGRABEN 1^{ÖT} Ried - Riesling 2018

Entstehung

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

Jahrgang

2018 war ein außergewöhnlich heißes und trockenes Jahr. Trotz sehr späten Austriebs im Frühjahr haben die Reben durch die Hitze sehr schnell aufgeholt, zur frühesten Ernte unserer Betriebsgeschichte. Die Trockenheit führte zu perfekt gesunden und reifen Trauben. Ein Regenschauer zu Beginn der Lese förderte einen leichten Botrytisschub.

Weinbeschreibung

Im Abgang geprägt durch einen Hauch von Mineralität. Unsere resche Riesling Reserve, aufstrebend und verspielt. Aber doch saftig und schmelzig. Ausgeprägte Eleganz und von von bis hinten ein harmonischer Wein.

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: 3,0 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol