



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

STEINGRABEN 1^{ÖT} Ried - Riesling 2019

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

Heiß, trocken und windig war das Jahr 2019. Intensive Regenfälle im Mai sorgten für eine ausreichende Grundversorgung der Reben über kritische Phasen der Entwicklung hinweg. Alles in allem aber doch zu trocken. Kaum Krankheitsdruck. Ein starker Niederschlag kurz vor der Lese führte zu leichter Botrytis. Die Lese war früh, 2te September Woche, bei idealem Lesewetter.

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 vorn bis hinten ein harmonischer Wein. Leichter Restzucker rundet das ganze ab und macht es sehr trinkig.

Essensbegleitung

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

Zucker: 10,1 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

