

WEINGUT
**STEIN
SCHADEN**
SEIT ✕ 1564



2020
RIESLING
KAMPTAL^{DAC}

Nachdrücklich nehmen Klima und Bodenstruktur des Kamptals Einfluss auf diesen eleganten Riesling. Urgestein bestimmt seine Mineralik, Donauschotter und Löss schenken ihm warme, gelbfruchtige Aromen. Mit ausgewogener Säure, frisch und vollmundig zugleich füllt er das Glas.

REGION Kamptal, AUSTRIA

WEINJAHR 2020 Das Jahr begann mit einem extrem trockenen Winter, gefolgt von einem ebensolchen Frühjahr. Mai war der Wendepunkt, Regen setzte ein. Das ganze restliche Jahr über wurde die Natur mit außergewöhnlich viel Niederschlag belohnt, besonders für unsere Junganlagen war das ein Segen! Zwischendurch gab es ein paar kurze heiße Phasen, die regelmäßig von Regentagen unterbrochen wurden. Die Ernte erfolgte wieder zu gewohnten Zeiten, nicht so früh wie die letzten Jahre. Jahrgang 2020 ist ein klassisch österreichischer Jahrgang mit einer sehr schönen Fruchtigkeit, gestärkt von einer reifen Säure. Ein Jahrgang mit ausgeprägter Sortentypizität und viel Mineralität.

VINIFIKATION Gesunde Trauben wurden Ende September selektiv gelesen und nach 12-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam im Stahltank. Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe im brachten Eigenständigkeit, tiefe Fruchtigkeit und Eleganz.

KOSTNOTIZ Gold, feiner Steinobstmix; saftige Marillen und Limetten, kompakter Körper, seidige Textur, delikate Fruchtsüße wunderbar von der Säure austariert, trinkfreudig und vollmundig, sortentypischer Verführer. *[Kostnotiz Wein Guide Weiss 2021]*

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 12,5 Vol.% • Säure: 7,1 g/l • Restzucker: trocken, 8,1 g/l
Enthält Sulfite
Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10°C
Trinkreife: 1 bis 5 Jahre

PASST ZU kalten Vorspeisen, Fisch, Schalen- oder Krustentiere und weißen Fleischsorten

TERROIR COLLECTION

Die Essenz der Region: Die Kraft des Bodens, die Dynamik des Klimas und die Individualität jedes Jahrgangs prägen den Charakter dieser Weine.