

WEINGUT
**STEIN
SCHADEN**
SEIT  1564

2021

RIESLING

KAMPTAL^{DAC} RIED ENGABRUNNER STEIN



Die jahrhundertealten Terrassen der Ried Stein lassen den Riesling tief wurzeln. Von einem einzigartigen Mikroklima verwöhnt, erlangt er auf diesem bedeutsamen Terroir die perfekte Reife. Auf südlich ausgerichteten Hängen gewachsen, begeistert dieser mineralische Riesling mit lebendiger Säure und tiefgründiger Frucht. Das Potential vielschichtiger Steinböden verleiht ihm einen wunderbar strukturierten Körper.

REGION Kamptal, AUSTRIA

WEINJAHR 2021 Das Jahr startete eher wechselhaft und es blieb bis in den späten Mai hinein relativ kühl. Somit wurden der Austrieb und die Reblüte im Vergleich zu den vorhergehenden Weinjahren hinausgezögert. Nach einem ebenfalls wechselhaften Sommer folgte ein wunderbarer September, der uns – und vor allem den Trauben – kühle Nächte und sonnige Tage brachte. Perfekt, um die Aromen in den Beeren ausreifen zu lassen. Die Hauptlese begann Anfang Oktober und dauerte bis in den November hinein. Das Ergebnis: klassisch-aromatische Weine mit Körper und gleichzeitig reifer kerniger Säure.

VINIFIKATION Nach der händischen Ernte im Oktober werden die ganzen selektierten Trauben gepresst und in Edelstahltanks kontrolliert vergoren. Ein Teil des Mostes wird mit natürlichen Hefen in Holzfässern vergoren. Erst vor der nächsten Ernte werden nach der Lagerung auf der Feinhefe die beiden Teile zusammengeführt. Dadurch erreichen wir eine gute Balance zwischen mineralischer Fruchtigkeit und cremigen Körper. Auf dieser Weise hat man lange Freude an diesem ausdrucksstarken Riesling.

KOSTNOTIZ Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Birne und Quitte, ein Hauch von Marillenkönig, zart Mineralität, kandierte Orangenzesten unterlegt. Mittlerer Körper, weißer Apfel, feiner Säurebogen, ausgewogen und gut antrinkbar, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 13,0 Vol.% • Säure: 8,2 g/l • Restzucker: trocken, 9,6 g/l

Enthält Sulfite

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10°C

Trinkreife: 1 bis 10 Jahre

PASST ZU Meeresfrüchten, kalten und vielen warmen Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Backhendl oder Wiener Schnitzel, Kalbs- und Schweinsbraten

SIGNATURE COLLECTION

So einzigartig wie die Lage, in denen er wächst: Behutsam zur Reife gebracht und meisterhaft vinifiziert kommt dieser sinnliche Wein in die Flasche.