HM Lang

Riesling Riede Steiner Schreck "This is not a love song"

, 750 ml

Austria,

9870007525

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 8 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gemüse-Tempura (Gemüse und Vegetarisches)

Bouchot-Muscheln im Pfeffersud (Meeresfrüchte)

Pochiertes Hähnchen mit Limetten-Joghurt auf Udon-Nudeln mit Kokos-Curry (Huhn)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.08.2022

Information zum Wein:

Dies ist ein Riesling von 80 Jahre alten Reben aus Parzellen des Steiner Schreck, die demeter-zertifiziert bewirtschaftet werden. Der Steiner Schreck liegt rund 320 Meter über dem Meeresspiegel und gehört zu den steilsten Lagen des Kremstals. Er ist von Gföller Gneis und Granit geprägt. Der Riesling wurde bei umgerechnet 11,5 Vol.-% am 8. 9. 2019 gelesen.

Er wurde über zwei Tage hinweg extrem langsam auf der selbst konzipierten 100-Tonnen-Baumpresse gepresst. Der Pressvorgang selbst läuft komplett reduktiv ab, danach aber hat der Saft Zeit zu bräunen, wird also bewusst einer Oxidation ausgesetzt. Der Saft wird spontan vergoren und über zweieinhalb Jahre hinweg auf der Vollhefe in einer Bordelaiser 1.000-Liter-Steingut-Amphore ausgebaut, die eine ähnliche Microoxygenierung zulässt wie ein großes Holzfass. Beim Vergären setzt Lang 3 bis 5 % abgebeerte Trauben hinzu, die interzellulär (wie bei der macération carbonique) gären und so den Gärprozess trotz der konstanten 9 °C im Keller immer wieder neu anstoßen. Später wird der Wein minimal geschwefelt. Er wurde unfiltriert und leicht geschwefelt im Februar 2021 mit 0 g/l Zucker und 8,0 g/l Gesamtsäure gefüllt.

Farbe:
helles bis mittleres Goldgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase:
Die Nase dieses Weines zeigt sich zu Beginn äußerst dezent, und man kann den Riesling kaum erkennen. Er benötigt aktuell Luft und Zeit – viel Luft und Zeit. Wenn er beides bekommt, dann wird daraus ein komplexes und sinnliches Meisterstück mit Noten von Verbenen und weißen Blüten, Zitronen und einigen Mandarinen, Mirabellen und knackigen Pfirsichen, etwas Lanolin und einer beeindruckenden Würze, die ein wenig an Anis, Gesteinsschotter und Pfeffer erinnert. Darüber liegen Noten von Rosen und weißen Blüten.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt der Riesling aus dem Steiner Schreck salzig, frisch, kristallin und klar mit einer zu Beginn recht druckvollen Säure und trotz der langen Reifung immer noch deutlichen Kohlensäure, die sich erst mit der Zeit auflöst. Was zunächst straff wirkt, wird dann mit der Zeit immer seidiger, saftiger und pikanter mit viel mundwässerndem Salz im langen, geradezu elektrisierenden, kraftvollen, aber immer eleganten Finale. Der neue Jahrgang eines echten Riesling-Unikats!