

Riesling Hartstein

 2022, 750 ml

 Österreich, Krems

 9870007535

 Riesling

Alkoholgehalt: 10,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 7.5 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Vesperplatte mit Käse

Vesperplatte mit Wurst

Vesperplatte mit Rauchfisch

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2025

Der 2022 Hartstein Riesling von HM Lang stammt aus der kargen Riede Lemberg im Kremstal, wo rund 30 Jahre alte Rebstöcke auf reinem Granit stehen – über dem Fels liegt kaum mehr als ein halber Meter Boden. Die Trauben wurden von Hand gelesen, der Ausbau erfolgte unfiltriert über zwei Jahre auf der Feinhefe. Ein biodynamisch erzeugter Riesling mit Herkunft, Tiefgang und kantigem Profil.

Farbe:

Blassgelb mit grünen Reflexen und silbernem Rand.

Nase:

Die Nase des 2022 Hartstein Riesling aus der Riede Lemberg von HM Lang wirkt wie in Stein gemeißelt: Erst mit zunehmender Belüftung zeigen sich zunächst florale Noten nach Jasmin und Flieder, bevor die Mineralik sich ihren Weg bahnt und an nasse Kieselsteine nach einem Sommerregen erinnert. Zaghaft zeigen sich dann grüne Äpfel und etwas Limettenabrieb sowie kleine, pummelige grüne Birnen.

Mund:

Glasklar im Antrunk wirkt der Wein am Gaumen kristallin wie ein eiskalter Gebirgsbach. Messerscharf am Gaumen gibt es hier kein Gramm Fett auf den Rippen: Fast sehnig zeigt er sich am Gaumen und erinnert von der Statur eher an den trainierten Körper eines Tänzers, wohldefiniert und kraftvoll, ohne ins Bolide zu kippen. Die Frucht zeigt sich im zarten Extrakt, die Säure verleiht ihm Spannung und Länge – trotz delikaten 100%!