

 **Loimer**

Ried Steinmassl Riesling

1.ÖTW

 2020, 750 ml

 Österreich, Kamptal

 9870009168

 Riesling

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 6.4 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geräucherter Saibling, Apfel-Sellerie-Salat und

Walnuss-Vinaigrette

(Fisch)

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce

Remoulade und lauwarmen Kartoffelsalat

(Fleisch)

Spitzkohl aus dem Ofen mit Algenbutter und

Buchweizen-Crunch

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.03.2023

Info:

Die Riede Steinmassl bewegt sich zwischen 240 und 340 Metern über Meeresspiegel. Dabei orientieren die Hänge sowohl eine nach Süd-Südost als auch nach Südwesten.

Im Boden findet man einen hohen Anteil an Felsbraunerde von einer Tiefe bis zu 1m, die mit viel Gestein aus Verschiebungen der Donau durchsetzt sind. Silikate als auch Kalkablagerungen sind darin zu finden.

Die Trauben wurden Mitte September 2020 bis Anfang Oktober in kleinen 20kg-Kisten per Hand gelesen. Die Maischestandzeit belief sich je nach Charge zwischen 12 – 24 Stunden.

Die Vinifikation fand je zur Hälfte im Stahl und im Holzfass statt. Der Prozess belief sich auf vier bis sechs Wochen bei einer maximalen Temperatur von 22°C.

Zunächst reifte der Wein für elf Monate auf der Vollhefe in Eichenfässern, um dann nach einem ersten Abstich im September 2021 für weitere acht Monate auf der Feinhefe ruhen durfte.

Farbe:

Saftig leuchtendes Goldgelb, grüne Reflexe

Nase:

Loimer zeigt so eindeutig mit diesem Riesling aus der Riede Steinmassl, wofür Riesling an der Donau im Allgemeinen und im Kamptal im Speziellen stehen kann. Fernab von Obstkorb und Blumenstrauß kann Riesling so viel mehr. Er wirkt anziehend, förmlich magnetisch und magisch an das Glas fesselnd. Steinig und kühl bei hoher Eleganz. Jasmin-Tee sowie Oolong strömen aus dem Glas. Salbei, Zitronenmelisse und Thymian setzen Akzente in herbaler und etherischer Form. Eisenkraut und Minze rücken direkt nach mit gleichen Vorsätzen. Apfel- sowie Mandelblüte runden ihn sehr gelungen ab.

Gaumen:

Am Gaumen geht es nahtlos weiter, wie es die Nase vermuten ließ. Der 2020er Riesling steht für kühle Finesse. Er ist klar wie ein Gebirgsbach in seiner Aromensprache. Dabei wirkt er sehr leise und fast schüchtern. Das steinige, kühle ist offensichtlich. Die Kräuterwürze ist zurückhaltend und wohl dosiert. Er lebt nun viel mehr von etherische Frische, die deutlich an Minze und Eukalyptus erinnert. Die Frucht kommt ganz zart hindurch. In Ansätzen offenbart er Grapefruit, Limone und Mirabelle. In Ansätzen....