Loimer

Ried Steinmassl Riesling 1.ÖTW

2022, 750 ml

Österreich, Kamptal

9870009209

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	6.9 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Mozzarella, Nektarine, Basilikum

Wallerfilet auf gebratenen Steinpilzen mit Pfirsichen und Piment d'Espelette

Mit Ingwer und Lauch gebratener chinesischer Bauch

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.12.2024

Die Ried Steinmassl erstreckt sich von 240 m bis 340 m Seehöhe und ist von Süd-Südost nach Südwesten ausgerichtet. Das kristalline Ausgangsgestein ist geprägt von Paragneisen und Glimmerschiefer, nebst dunklen Amphiboliten und hellen Granitgneisen. Deren relativ starke Verwitterung sorgt für unterschiedlich dicke, in manchen Geländepositionen bis zu einem Meter starke Braunerde-Böden, durchzogen von zahlreichen Steinen und leichtem Kalkanteil. Anfang bis Mitte Oktober selektiv von Hand gelesen, durchliefen die Trauben eine 12- bis 24-stündige Maischestandzeit, bevor der Most spontan zu 50 % im Stahltank und zu 50 % im Holzfass vergoren wurde. Nach der vier- bis sechswöchigen Gärung wurde der Wein für elf Monate auf der Vollhefe in Eichenfässern ausgebaut und nach Abzug im September 2022 für weitere acht Monate auf der Feinhefe im Stahltank gereift. Unfiltriert im August 2024 abgefüllt.

Farbe:
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
In der Nase dominieren gelbe, reife Früchte: Marillen, Nektarinen und ein frisches Stück Butterkuchen skizzieren das Aromenbild. Die glockenklare Frucht strahlt in hellem Gelb und wird unterlegt von zart salziger Mineralik, die an nasse Tafelkreide und eine frische Meeresbrise erinnert. Etwas Quitte und kleine, gelbe, pummelige Birnen füllen den Fruchtkorb und erfüllen den Raum mit fruchtfreudigem Duft.

Mund:
Geschliffen und klar im Antrunk zeigt er sich fast scharfkantig, so präzise ist die saftig-reife Frucht in die stabile Mineralik eingefasst. Mit kalkig-griffiger Textur baut er am Gaumen ordentlich Druck auf: Extraktreich mit saliner Spannung scheint er am Gaumen fast zu platzen. Hedonistisch straff und dennoch super saftig – ein südalpiner Riesling mit nordalpinem Charakter und salzig-kühlem Finale.