

 **HM Lang**

# *Riesling Riede Steiner Schreck*

*"This is not a love song"*

 2020, 750 ml

 Österreich, Krems

 9870007529

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 1.050,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 8.5 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Hirse-Risotto mit Gelber Bete und Fenchelblüten**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Auf der Haut gebratener Saibling mit Molke, Rettich**

**und Holunderblüten**

(Fisch)

**Alpenkaviar mit Kartoffeln, Crème fraîche und**

**Wildkräutersalat**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.04.2023

## 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 am 15. 9. 2020 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 5 bis 6 % Beeren ohne Stiele hinzu, die interzellulär (wie bei der *Macération carbonique*) gären und so den Gärprozess trotz der konstanten 9 °C im Keller immer wieder neu anstoßen. Im Februar 2022 wurde der Wein unfiltriert und leicht geschwefelt mit 0 g/l Zucker und 8,5 g/l Gesamtsäure gefüllt.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Ähnlich wie die Grünen Veltliner des Weinguts sollte auch der Riesling ein Burgunderglas erhalten, damit er sich, so jung wie er ist, gut entfalten kann. Die Nase des *This is not a love song* ... wirkt fein und – rebsortentypisch – etwas blütenduftiger, saftiger und sinnlicher als die der Grünen Veltliner. Im Auftakt erinnert der Riesling an Stachelbeeren, gelbe Zitrusfrüchte, Mirabellen und Kräuter, etwas zerstoßenes Gestein, und er hat jahrgangsunabhängig einen Oberton von Verbenen. Dabei bleibt der Duft immer dezent. Langs Weine sind keine aromatischen Draufgänger, sondern Textur- und Strukturweine.

## Gaumen

Genau dieser Charakter offenbart sich dann auch direkt am Gaumen, wo der Riesling aus dem Steiner Schreck pikant und salzig wirkt. Er erinnert an Grafit und in seiner Textur an feinstes Wasserschleifpapier, wie man es häufiger feststellen kann bei Weinen, die in der Amphore ausgebaut wurden. Die Feinheit der Textur, zu der auch ein ganz leichter Gerbstoff

gehört, bildet sich in der Amphore ganz anders als im Holz oder gar Edelstahl. Kristallin und klar wirkt der Riesling und bei einer recht druckvollen Säure trotzdem charmant und sinnlich, was auch mit feinen Blüten-, Apfel- und Kräuternoten zu tun hat. Wie jung der Wein ist, zeigt sich, wenn man ihn über mehrere Tage hinweg probiert, in denen er immer eleganter und seidiger wird, ohne seine Spannung und das Elektrisierende seiner Mineralität zu verlieren. Es ist und bleibt ein echtes Riesling-Unikat.