

 **HM Lang**

Riesling RSS "This is not a love song" Holzfass

 2018, 750 ml

 Österreich, Krems

 9870007518

 Riesling

Alkoholgehalt: 11,00,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Salat vom gegrillten Oktopus mit Konbu,
Bambussprossen und eingelegtem Rettich**
(Meeresfrüchte)

**Jakobsmuscheln mit Schnittlauchöl, Dashi und
Ananas**
(Meeresfrüchte)

**Hähnchenfilets und Spargel in einem Sud aus
schwarzem Kardamom und weißer Schokolade**
(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.01.2022

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 Vol.-% mit 2,8 pH am 26. 8. so früh wie noch nie zuvor gelesen. Er wurde dann 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 mehr als zwei Jahre hinweg auf der Vollhefe in einem großen Stockinger Holzfass ausgebaut. Beim Vergären setzt Markus Lang 3 bis 5 % abgebeerte Trauben hinzu, die interzellulär (wie bei *demacération 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 ca. 3,2 pH gefüllt.

Farbe:

helles Strohgelb

Nase:

Wie deutlich sich das Große Holz auf den Riesling auswirkt, zeigt der Vergleich mit dem gleichen Wein aus der Steingutamphore. Konzentriert sich die Nase dort auf den reinen Riesling samt Hefelager, sind es hier die Komponenten Wein, Hefelager und Holz. Und dieses bringt eine zusätzliche Dimension von Cremigkeit, Eiche und reifer wirkender gelber Steinobstfrucht, von Ananas, Grapefruit und einem Mehr an Brioche. Auch hier zeigt sich der Wein klar und präzise, dabei aber mehr auf der Frucht als der Riesling aus dem Steingut. Das Holz ist schon recht weit eingebunden, man darf dem Wein aber noch Zeit geben.

Gaumen:

Der Riesling aus dem Steiner Schreck ist ein Unikat. Das gilt für die Variante aus der Steingutamphore ebenso wie für diesen Wein aus dem Holz. Auch dieser wirkt schwebend und ätherisch und mit seinen 11 Vol.-% durchaus schlank, während die alten Reben für eine zusätzliche Dimension an Tiefe und Mineralität sorgen. Diese Tiefe wird aber auch durch den

Ausbau im Holz unterstützt, der eine gewisse Extraktsüße mit in den Wein bringt, ein wenig Gerbstoff, aber auch mehr Frucht, während das lange Hefelager für Salz und eine seidige Textur sorgt. Der Riesling wirkt einerseits leicht und hell, frisch und druckvoll und *solaid back* wie ein erfahrener Jazzler. Andererseits sorgt das Holz für Substanz und neben all der zitrischen Frucht, der feinen Kräuterwürze und Steinigkeit auch für Noten von reifer Ananas. Dass man bei der Komposition dieses Weines eher Richtung Burgund denn Richtung Krems und Wachau denkt, dürfte kaum ein Zufall sein. Alles wirkt klar und elegant, in sich stimmig und zutiefst eigenständig mit klarer Handschrift.