



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Gneis, Urgestein
Alk: 12,00 %Vol.
Sre: 7,5 ‰
RZ: 2,6 g/l
Reifepotential: 2028

Riesling Platin 2022

Unser Riesling-Klassiker präsentiert sich mit eleganter Stilistik, sehr mineralisch mit klaren und feinfruchtigen Steinobstanklängen nach Pfirsich und Marille; die edle Rebsorte in jugendlicher Ausprägung.

Werden des Weines

Nur physiologisch reife und gesunde Trauben wurden von Hand selektiv geerntet und sorgsam mit geringem Druck als ganze Trauben gepresst. Ohne jeglichen Einsatz von Pumpen fließt der gut geklärte Most vom Presshaus in den 700-Jahre alten Naturkeller und wird in Edelstahltanks langsam vergoren. Damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend reifte der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinhefe.

Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

Genussempfehlung

Der Riesling Platin findet seine ideale Ergänzung in der modernen, leichten Küche, im Zusammenspiel mit würzigen Vorspeisen, feinen Gemüsegerichten, Fisch oder zart gewürztem, hellem Fleisch wie Huhn oder Kalb.