

Ried Tiefenthal

Riesling

2023



verfügbar in
0,75 l

LAGE & BODEN

Die idyllisch gelegene Riede Tiefenthal ist mit 1,5 Hektar unsere größte Lage. Hier fühlen sich neben allerlei Wildkräutern und Wiesenblumen unser Riesling sehr wohl. Die in den Löss gegrabenen Weiterrassen blicken nach Südosten, dadurch bekommen die Pflanzen früh Sonne und können sich dann am Abend früh abkühlen, was den Reben hilft, die Säure besser zu halten. Erstklassige Bedingungen für den Riesling! Der größte Teil der Anlage ist 25 bis 30 Jahre alt, es finden sich aber auch ältere, teils 50 Jahre alte Rebstöcke. Die alten Stöcke wurzeln tiefer, haben gesündere Trauben und sind weniger empfindlich gegenüber Niederschlägen.

KOSTNOTIZ

Obwohl der Riesling auf Lössböden steht, ist er meist von kühler Straffheit und Strenge. Im Weinkeller unterstützen wir diese Richtung, indem wir ihn nach kurzer Maischestandzeit im Stahltank vergären und ihn dort bis Mitte Februar auf der Feinhefe reifen lassen. Das Ergebnis ist Jahr für Jahr ein klarer, eleganter Riesling mit Aromen von Steinfrüchten, einer vibrierenden Mineralität und einer Lagerfähigkeit von fünf bis sieben Jahren.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Löss

ANALYSE

Alkohol	13,0 %vol
Säure	6,5 g/l
Restzucker	4,0 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung, kurze Maischestandzeit
Vergärung im Stahltank bei 20 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Ende Februar im Stahltank

TRINKREIFE

2024 - 2031

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56

weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at