



RIESLING DÜRNSTEINER BURG 2017



Boden und Herkunft: Dieser Riesling wächst im letzten großen Terrassenweingarten innerhalb der historischen Befestigungsanlage Dürnsteins. Die extrem steilen Terrassen erstrecken sich oberhalb von Schloss Dürnstein entlang der westlichen Stadtmauer wie eine breite Himmelstiege neben dem blauen Barockturm, gewissermaßen ein über Dürnstein hängender Garten.

Vinifizierung: Von Hand gelesen am 13. Oktober 2017. Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner: Fein gewebter Aromenteppich aus saftigen Fruchtnuancen, reifer Marille und Honigfrüchten. Ruht auf einem kraftvollen Fundament und lässt dennoch keinen Augenblick Finesse und Strahlkraft vermissen. Das Zusammenspiel von Schmelz, Säure und Mineralität ist vorbildlich, die Länge nahezu endlos. Toller Riesling, der alles hat und alles kann!

Speiseempfehlung: perfekt zu Fisch, weißem Fleisch, mediterraner Küche oder einfach solo.

Analyse: Alkohol 14%vol, halbtrocken

Verschluss: Naturkork

Trinktemperatur: 12-14°C

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre