

Rielinger

Riesling Stein

2021



Auf dem Etikett ist das Wetterdiagramm des Jahrganges zu sehen, da das Wetter eines Jahres einen erheblichen Einfluss auf den späteren Wein hat.

Reben und Trauben:

Die Königin der Weißweine, so wird der Riesling genannt, ist in Südtirol nicht unbedingt typisch. Man findet ihn hauptsächlich im Vinschgau und im Eisacktal. Dort gedeihen sehr schöne, lagentypische und elegante Rieslinge, die mit den Weinen aus seinem Heimatland Deutschland sicherlich mithalten können.

Terroir und Herkunft:

Auf dem Rielingerhof sind 4000 Riesling- Reben gepflanzt. Auf dem steilen Südhang am Fuße des Ritten mit tiefgründigen Moränenböden, die aus sandigem Lehm und dem Mutterboden der Bozner Porphyrlatte bestehen, gedeihen fruchtig- mineralische Weine. Diese Eigenschaft ist typisch für das untere Eisacktal, zu welchem auch unser Anbaugebiet gehört. Für den Riesling wurde die luftigste Lage verwendet, die ihm hilft gesund zu reifen. Der Wein stammt von einem alten Weinberg, der schon im Mittelalter „Stein“ genannt wurde.

Vinifizierung und Philosophie:

Riesling hat sich trocken entwickelt, die Trauben waren zum Zeitpunkt der Ernte sehr reif und fast 10 % waren von Edelfäule betroffen. Es bleiben nur etwa 0,8 kg Trauben pro Rebstock übrig, wodurch der Wein sehr konzentriert und vollmundig wird. Der Wein ist trotz seines hohen Säuregehalts sehr angenehm am Gaumen. Außerdem wird er bei einer sehr niedrigen Temperatur von etwa 15-16° C vergoren, um die feinsten Aromen zu erhalten. Er ist spontan vergoren und vollzog eine malolaktischen Gärung. Dieser Riesling wurde zu 50 % in großen Eichenfässern, zu 20 % in Zementtanks und zu 30 % in Stahltanks ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Der frische, sehr fruchtige Wein mit seinen für den Riesling typischen Steinobstnoten wie Pfirsich und Marille hat er außerdem noch leichte Bortrytisnoten und erinnert ein bisschen an Eisbonbons. Was ihn auch noch sehr wertvoll macht, ist sein langer Abgang.

Techn. Daten:

Alkohol	13,5 % vol.	SO ² tot.	35 mg/l
Säure	6,5 g/l	Abfüllung	Nov. 2022
Restzucker	< 2 g/l		