



WEINGUT AM STEIN

VDP.ORTSWEIN

Terroirgeprägter Wein mit Mineralität, Tiefgang und Eleganz aus hochwertigen, charaktervollen und traditionellen Weinlagen. Regionale Rebsorten und reduzierte Erträge sind Grundvoraussetzung für diesen Weintyp.

2017 Stetten Riesling trocken

Alk. 12 %vol., Restsüße 3 g/l, Säure 7 g/l



Aromatik:

warme Frucht, zart tropisch, Pfirsich, resche hellgrüne Textur, druckvolle Konturen & mineralische Präsenz mit würzigen Akzenten

Trinkreife: bis 2021

Trinkanlass: begleitet kräftige Fische oder helles Fleisch mit Röstaromen ebenso wie Risotto oder Pasta, für den saftigen Trinkgenuss mit Tiefgang

Lage:

Die Kernlage des Stettener Stein liegt, einem Hohlspiegel gleich, achtzig Meter über dem Main oberhalb der felsigen Schaumkalkbänke des unteren Muschelkalkes in einem halbkreisförmigen Bergeschnitt.

Der sehr skelettreiche, karge Oberboden stellt einen großen Wärmespeicher dar und ist schwer zu durchwurzeln. Dies zwingt die Reben über viele Jahre zur Ausbildung tiefer Wurzeln, die in den karstigen Charakter des Muschelkalkes hineindringen, was den Weinen große Mineralität und Eleganz verleiht.

Weinberg:

moderater Anschnitt im Frühjahr; konsequentes Ausbrechen und Entblättern, um die Laubwand luftig und sonnendurchflutet zu halten; Düngung ausschließlich mit Kompost; sensibler Einsatz biodynamischer Präparate; selektive Handlese des vollreifen und gesunden Lesejahres.

Vinifikation: Maischestandzeit, lange Spontangärung im Edelstahltank, ausgedehntes Feinhefelager