



WEINGUT AM STEIN

VDP.GROSSE LAGE

VDP.GROSSE LAGE zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Die Lagen sind parzellengenau abgegrenzte Terroirs, in denen Weine mit besonderem Charakter reifen, die ihre Herkunft widerspiegeln und ein besonderes Reifepotential besitzen. Sie sind mit regional eng festgelegten und zum jeweiligen Weinberg passenden Rebsorten bepflanzt. Die trockenere Weine aus VDP.GROSSEN LAGEN werden als VDP.GROSSES GEWÄCHS bezeichnet. Der Ertrag liegt bei max. 50hl/ha. Es wird selektiv per Hand gelesen.

2016 STEIN, Stetten Riesling GG

Alk. 12,5 %vol., Restsüße 6 g/l, Säure 8 g/l



Aromatik:

feinen Noten von Mirabelle, Reneklode und einen Hauch von Mandarine zeigen sich in der Nase; am Gaumen Eleganz gepaart mit belebender Frische; die rassige, aber finessenreiche Säure verleiht diesem Meisterwerk Struktur und Länge; die Mineralik des Stettener Steins bleibt ausgeprägt im Mund zurück

Empfohlene Trinktemperatur: 12° C.

Trinkreife: bis 2032

Speisenempfehlung:

Kalbfleisch mit Kapernsauce, helles Wildgeflügel in kräftigen Saucen, Risotto mit Steinpilzen

Lage;

Der Stettener Stein nimmt unter den von uns bewirtschafteten Lagen die einzigartige Spitzenposition an.

Die Kernlage liegt einem Hohlspiegel gleich, achtzig Meter über dem Main, oberhalb der felsigen Schaumkalkbänke des unteren Muschelkalkes in einem halbkreisförmigen Bergeinschnitt. Die steilen, geschützten Weinbergspartellen mit 50 bis 80 % Hangneigung profitieren stark von dem Kleinklima, das sich durch die an der Felswand aufsteigenden warmen Luftmassen sehr schnell erwärmt. Der 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.



WEINGUT AM STEIN

Vinifikation:

Unsere größten Weine sind Kulturträger, die Lage Stettener Stein ein dramatisches Stück Landschaft.

Zurückhaltung in der Vinifikation und stilistische Eigenständigkeit:
stark ausgedehnte Maischestandzeit, Spontangärung mit höheren Resttrubgehalten, Vollhefelager ohne Batonnage bis zur Abfüllung;
ausgeklügelte Melange im Ausbau von Betonei und Holz