Riesling Steinborz Smaragd® 2017



Weingut Lagler

Geographische Lage und Riedenbeschreibung

- Seehöhe: 250 - 350 m
- Ausrichtung: Südost bis Südwest
- Alter der Rebstöcke: 40 - 60 Jahre
- Terrassen

Am Steinborz liegt das östlichste Vorkommen des Spitzer Granodioritgneises, einem Orthogneis aus umgewandeltem granitähnlichem Gestein. Begleitet wird er von basenreichem Amphibolit. Beide Gesteine sind stark verwittert und tiefgründig aufgemürbt. Spalten und Klüfte sind mit Kalk gefüllt, ein Überbleibsel der ehemaligen Lössbedeckung. Der hohe Verwitterungsgrad ermöglicht den Reben einen großen Wurzelraum.





Weinanalyse

- Alkoholgehalt: 13.5 %vol
- Restzucker: 3.4 g/l
- Säure: 7.1 g/l

Kostnotiz

Kräuteriger und etwas getrocknet-floraler Duft nach reifen Zitrusfrüchten mit ein wenig Steinobst, angedeutete gelber Würze und deutlicher Mineralik. Reife, saftige und feste, leicht warme Frucht, nicht restlos trocken wirkend, Kandistöne und ein wenig Tabak am Gaumen, herbe, etwas erdige Mineralik, nachhaltig, gute Tiefe, hat Kraft, kräuterige Noten, sehr guter, saftiger, griffiger Abgang mit Biss und Kandistönen.