



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Gneis, Urgestein
Alk: 12,0 %Vol.
Sre: 8,0 %
RZ: 3,1 g/l
Reifepotential: 2029

Riesling Platin 2024

Unser Riesling-Klassiker präsentiert sich mit eleganter Stilis- tik, sehr mineralisch mit klaren und feinfruchtigen Steinobst- anklängen nach Pfirsich und Marille; die edle Rebsorte in jugend- licher Ausprägung.

Werden des Weines

Nur physiologisch reife und gesunde Trauben wurden von Hand selektiv geerntet und sorgsam mit geringem Druck als ganze Trauben gepresst. Ohne jeglichen Einsatz von Pumpen konn- te der gut geklärte Most vom Presshaus in den 700-Jahre alten Naturkeller fließen und wurde dann in Edelstahltanks langsam ver- goren. Damit wurden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend reifte der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinhefe.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden aus- gestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie un- berechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Wein- gärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächt- ig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Kön- nen und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Heraus- forderungen an und haben sie, von Frost bis zu massiven Nieder- schlägen und einem über die Ufer tretenden Kampf, auch in die- sem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

Genussempfehlung

Der Riesling Platin findet seine ideale Ergänzung in der frischen, leichten Küche, im Zusammenspiel mit würzigen Vorspeisen, feinen Gemüsegerichten, Fisch oder zart gewürztem, hellem Fleisch wie Huhn oder Kalb.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

