VORSPANNHOF MAYR

Vom Löss

Riesling

2023

verfügbar in
0,75l

LAGE & BODEN

Löss ist ein sehr eigenartiges Gestein: Einerseits so weich, dass man Brocken mit der bloßen Hand zu Staub zermahlen kann. Andrerseits so stabil, dass man nicht nur tiefe Keller in ihn hineingraben, sondern auch viele Meter hohe Steilwände und Terrassen anlegen kann. Herangeweht wurde der Löss gegen Ende der Eiszeiten vom Wind, der den gelben, lehmigen Sand aus den alpinen Schotterterrassen der großen Flüsse ins Kremstal verfrachtet und hier zu mächtigen Schichten aufgetürmt hat. Auf diesen fruchtbaren Böden wächst der Wein besonders gut, denn seine tiefreichenden Wurzeln finden hier in heißen, trockenen Sommerperioden immer ausreichend Wasser und Nährstoffe.

Löss bildet auch die Klammer für unseren Einstiegs-Riesling. Die verschiedenen kleinen Weingärten, in denen wir die Trauben für diesen Wein lesen, stehen auf Lössböden, die dem Wein seine feine Balance von Säure und Frucht mitgeben.

KOSTNOTIZ

Ein leichter, trinkfreudiger, knackiger, sehr duftiger Riesling. In der Nase Steinobstaromatik, sehr frisch am Gaumen, Anklänge von Zitrus und Pfirsich, knackig, frische Säure, ausbalanciertes Säure – Restzucker Spiel, äußerst trinkfreudig und animierend!

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Löss

ANALYSE

Alkohol	13,0 %vol
Säure	6,7 g/l
Restzucker	2,7 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
Vergärung im Stahltank bei 20 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Mitte Februar im Stahltank

TRINKREIFE

2024 - 2027

Vorspannhof Dross
Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48
Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56
weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at