



RIESLING FEDERSPIEL

RIED BRUCK 2018

Elegant und glasklar, leuchtend in Farbe und Ausdruck, Marille und filigrane Mineralik, leicht und trotzdem lang, streng und trotzdem zugänglich, wobei auch hier das Diktum des Grabens durchblitzt. Ein Jahr Flaschenreife ist optimal, danach öffnet sich der Riesling in seiner ganzen Vielfalt und 2-3 Jahre lang gibt es stets Neues darin zu entdecken.

RIED BRUCK

Die Bruck setzt sich aus einer Ansammlung steiler Terrassen zusammen und ist ein Monument in Sachen Mauerwerk. Glimmerschiefer, Gneis und Sandstein prägen den Untergrund, in dem nahezu ausschließlich Rieslinge wurzeln. Kalte (aus dem Waldviertel) und warme Luftströmungen (von der Donau) treffen hier aufeinander und sorgen für ein Zusammenspiel von hoher Zuckergradation und lebhafter Säure. Die Lage exponiert sich nach Südwest und bekommt so auch an den langen Sommernachmittagen noch Sonne ab, die die Terrassen auch noch in den frühen Nachtstunden warm hält. Ein Grund, warum die Bruck eine, für den Spitzer Graben, ziemlich frühe Lage ist – wobei das relativ ist, denn gelesen wird selten vor November.

Weinbeschreibung

„Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit kandierten Orangenzenen unterlegte reife Pflirsichfrucht, ein Hauch von Ananas, Nuancen von Blütenhonig im Hintergrund. Komplex, saftig, feine Fruchtsüße, finessenreiches Säuregerüst, mineralisch-salzig im Abgang, sehr gute Länge, ein facettenreicher Speisenbegleiter.“ Falstaff Federspiel-Cup 2019

Lesezeitpunkt | 10. & 21. September 2018

Alkohol | 12,5% Vol.

Säure | 6,2 g/l

Restzucker | 1,8 g/l

92 P Falstaff Weinguide 2019/20

