



RIESLING SMARAGD

RIED BRUCK 2018

Das Riesling-Pendant zur Schön und mit ihm unser wichtigster Wein. Warum? Er ist der Ausdruck unserer Intentionen, der Spiegel unserer Ideen, kurz: weingewordene Identität. Im Optimalfall ist die Bruck mineralisch, bodenbetonter als die Vision, dunkelfruchtig, schiefrig und rauchig mit einer präzisen Steinobstfrucht und einem druckvollen Fruchtkick am Gaumen, Schafgarbe schwingt ein wenig mit, die Säure begleitet harmonisch, die Länge ist ganz simpel lang und das Potenzial groß – wobei nach unserer Ansicht ein erster Höhepunkt nach 3-5 Jahren erreicht ist.

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

„Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Kräuternuancen, etwas Guave, Mandarinenzesten, Bergamotte, reife Birnenfrucht. Fruchtsüß, saftig, elegante Säurestruktur, Marille im Abgang, salzig im Nachhall, bleibt gut haften, facettenreicher Speisenbegleiter.“ *Falstaff Weinguide 2019/20*

Lesezeitpunkt | 19. September 2018

Alkohol | 14 % Vol.

Säure | 6,4 g/l

Restzucker | 4,9 g/l

94 P Falstaff Weinguide 2019/20

