

Högl

RIESLING SMARAGD RIED BRUCK ALTE PARZELLEN 2018

Stöcke werden bei uns nur dann gerodet, wenn sie zu alt zum Tragen geworden sind. Und Rebstöcke können zäh sein. Also gibt es, wie beim GV Schön auch eine Version alter Bestände in besonderen Jahren. Die Weine sind langlebig, geprägt vor allem von einer tiefen Mineralität, die wie auf Schienen in Richtung Gaumen fährt und auf ihrem Weg dorthin von Frucht und Würze begleitet wird. Wird später als die übrigen Weine gefüllt und rechtfertigt das durch tiefe Komplexität.

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

„Mittlers Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Wiesenkräuter unterlegen weißen Pfirsich, ein Hauch von Maracuja, zarte Tabakwürze. Komplex, saftig, elegant, extraktsüß nach Mango und Honigmelone im Abgang, attraktives Finish, vielschichtiger Speisenbegleiter mit Potenzial.“
Falstaff Weinguide 2019/20

Lesezeitpunkt | 5. Oktober 2018

Alkohol | 14,5 % Vol.

Säure | 6 g/l

Restzucker | 4,4 g/l

95 P Falstaff Weinguide 2019/20

