

RIED LEITEN

RIESLING

2025

Kühles Klima. Großer Riesling. Die Ried Leiten ist für die Rebsorte perfekt – in den steil abfallenden Terrassen können die Trauben extrem lange reifen. Das macht diesen Riesling so komplex, rauchig und expressiv.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus der Riede Leiten im südlichen Kremstal. Die nach Südosten, Osten und Süden ausgerichteten Hänge weisen eine Hangneigung von bis zu 25% & erhalten viel Sonnenschein, doch die Lage bleibt kühl: Eine kleine Quelle und der Wald am Ende des Hanges wirken sich stark auf das Mikroklima aus und sorgen für ausgeprägte Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die steilen, kargen Böden aus verwittertem Gestein und Kalk fördern eine langsame Reife der tief wurzelnden Reben und verleihen den Trauben klare Mineralität. Die Parzellen sind oft klein, wodurch jeder Stock optimal gepflegt werden kann. Hier entstehen Jahr für Jahr Trauben von perfekter Reife mit intensiven Aromen.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden zum spätest möglichen Zeitpunkt physiologisch vollreif geerntet, um ihr volles Aroma zu entfalten. Im Keller wurden sie schonend gerebelt und abgepresst. Die Vergärung erfolgte temperaturgesteuert in Edelstahltanks, um die feinen Frucht- und Mineralität zu bewahren. Anschließend lagerte der Wein über mehrere Monate auf der Feinhefe, wodurch er zusätzliche Struktur und Fülle erhielt. Im Juli nach der Ernte wird er abgefüllt und ist ab September bereit für den Verkauf, um seinen Charakter zu zeigen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mittleres Gelbgrün bis kräftiges Gelb. In der Nase Aromen von reifer Marille, gelber Tropenfrucht und Nuancen von Blütenhonig sowie einem Hauch Safran. Am Gaumen zeigt der Wein eine finessenreiche Struktur mit saftiger Pfirsichfrucht, getragen von einem lebendigen, eleganten Säurebogen. Der mineralische Abgang ist lang, mit salzig-zitronischen Anklängen im Nachhall. Der Wein besitzt ein ausgeprägtes Reifepotenzial.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser gehaltvolle Riesling passt hervorragend zu würzig zubereiteten Fischgerichten, cremigen Saucen oder kräftigen Pilzgerichten. Auch exotische Gerichte, wie etwa iranische oder indische Küche, harmonieren perfekt mit seinen aromatischen Nuancen. Mit seiner Eleganz und Finesse ist er außerdem der ideale Wein für besondere Genussmomente – auch solo ein Erlebnis.



Qualitätsstufe	Kremstal DAC
Herkunft	Ried Leiten
Rebsorte	Riesling
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	4,5 g/l - trocken
Säure	7,8 g/l
Reifepotential	mind. 10 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

