

RIED SÜSSENBERG

RIESLING

2025

Voller Extrakt. Hier ist viel im Glas: reifer Pfirsich und samtige Honigtöne auf der einen Seite. Säure und Mineralik auf der anderen. Macht gemeinsam: die Komplexität von Riesling aus der Wachau.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus unserer Riede Süßenberg. Süßenberg ist unsere am ältesten erwähnte Lage, sie wurde bereits 893 AD mit Reben bepflanzt. Der Süßenberg befindet sich in der östlichen Wachau. Hier öffnet das Tal schon etwas und so bekommen die Rebstöcke den ganzen Tag über viel Sonnenschein. Gemeinsam mit dem von Verwitterungsgestein geprägten Boden bringt diese Lage die besten Eigenschaften für eine kräftige Reserve mit.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv handverlesen und schonend zu einem feinen Most verarbeitet. Die Vergärung erfolgte kontrolliert im Stahltank. Nach der Gärung reifte der Wein einige Zeit auf der Feinhefe, bevor er im Juli des Folgejahres abgefüllt wurde. Ab September nach der Ernte ist er bereit, seine Fülle und Eleganz im Glas zu entfalten.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kräftiges Goldgelb. In der Nase zeigen sich vollreife Wachauer Marillen, kandierte Mandarinen, Pfirsich, Blütenhonig und zarte Maracujanuancen. Am Gaumen saftig, dicht und elegant, mit weißem Steinobst, feiner Säure und mineralischer Tiefe. Der Abgang ist langanhaltend, harmonisch und gut strukturiert. Bereits zugänglich, gleichzeitig finessenreich und mit Potenzial – ein charmanter Begleiter zu vielfältigen Speisen.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Wein passt zu einer Vielzahl an Gerichten: kräftige Soßengerichte, würzige Pasta, gegrilltes Gemüse, leichte Käseplatten oder feines Geflügel. Mit seiner mineralischen Note harmoniert er besonders gut mit würzigen Fischgerichten und hellem Fleisch in cremigen Saucen. Auch solo macht er eine gute Figur und ist perfekt für besondere Gelegenheiten. Vor dem Genuss empfiehlt sich leichtes Karaffieren und das Servieren in einem großen Glas, um die Aromen voll zu entfalten. Am besten bei 8-10°C genießen.



Qualitätsstufe	Wachau DAC
Herkunft	Ried Süßenberg Mautern
Rebsorte	Riesling
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	3,1 g/l - trocken
Säure	5,6 g/l
Reifepotential	mind. 10 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

