

Riesling Steinborz Smaragd® 2018

Geographische Lage und Riedenbeschreibung

- Seehöhe: 250 - 350 m
- Ausrichtung: Südost bis Südwest
- Alter der Rebstöcke: 40 - 60 Jahre
- Terrassen

Am Steinborz liegt das östlichste Vorkommen des Spitzer Granodioritgneises, einem Orthogneis aus umgewandeltem granitähnlichem Gestein. Begleitet wird er von basenreichem Amphibolit. Beide Gesteine sind stark verwittert und tiefgründig aufgemürbt. Spalten und Klüfte sind mit Kalk gefüllt, ein Überbleibsel der ehemaligen Lössbedeckung. Der hohe Verwitterungsgrad ermöglicht den Reben einen großen Wurzelraum.



Weinanalyse

- Alkoholgehalt: 13.5 %vol
- Restzucker: 3 g/l
- Säure: 5 g/l

Kostnotiz

Leuchtendes mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Feiner Blütenhonig, reife gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Pfirsich und Maruja, kandierte Orangenzesten unterlegt. Saftig, feine Steinobstaromen, zarte Süße im Kern, dezenter Säurebogen, mineralisch, gut anhaftend, bereits gut entwickelt. (Falstaff 2020)