



Riedenwein

## Opal Ried Hochcsater

Opal: sehr karg. Versorgung: tief wurzeln. Inhalt: Mineralstoffe. Ausdruck: einzigartig, geradlinig, mineralisch, kreidig-kratzig, pur, fein und unendlich charaktervoll, wiederkehrend, einprägsam, fest, lange und kühl. Herkunft in 100% Blaufränkisch - nur in ausgesuchten Jahrgängen - ganz geringe Menge. Fine!



Online ansehen



Rebsorten

100% Blaufränkisch

Jahrgang

2018

Rieden

Hochcsater

Bodenart

vorwiegend Lehm Böden mit einzigartigen Süßwasseropalvorkommen und Schieferanteilen, sehr steinig

Alter der Rebstöcke

20 -40 Jahre

Lese

am 17. Oktober 2018

Gärung/Ausbau

Spontangärung, Maischestandzeit von 20 Tagen mit Ganztraubenanteil, anschließend schonende Pressung, selbständiger BSA und weiterer Ausbau im gebrauchten 500 l Fass für 26 Monate, weitere 4 Monate imahltank, dann Füllung und 2 Jahre Flaschenreife

Analyse

14% vol. Alkohol; 5,8 g/l Säure, 1 g Restzucker / trocken

Beschreibung

sehr feinnervige und doch gehaltvolle Aromen, Anklänge nach Pfeffer, am Gaumen dann komplexer Körper, karge erdig-würzige Noten, mineralisch-straff, getragen von einer langen engen Struktur mit festem Kern, viel Charakter und Potential für Jahre

Trinkempfehlung

2021-2030 bei 16° Celsius

Weingut Stubits

Harmisch 12  
7512 Kohfidisch

+43 664/ 46 58 567

office@stubits.at  
www.stubits.at

Besuche uns in der  
WEINBAR AM *Csaterberg*