

# Dürnsteiner Kellerberg Reserve 2013

## Die Lage

Der Dürnsteiner Kellerberg ist wohl eine der bekanntesten Lagen der Wachau. Er prägt nicht nur das weltberühmte Landschaftsbild von Dürnstein sondern bildet auch die Grundlage für eigenständige, besonders intensive Riesling Weine. Der sandig karge Boden ist geprägt vom verwitterten Gneis, dem Ausgangsgestein dieser Lage. Aufgrund des Bodens und der mikroklimatischen Verhältnisse des Berges die Paradelage für Riesling. Die Weine sind dicht, konzentriert bis opulent aber gleichzeitig filigran und ungemein mineralisch.

<b>Alter der Reben:</b>	30 Jahre
<b>Lese:</b>	Handlese am 9. Nov. 2013
<b>Hefe:</b>	Naturhefen
<b>Gärung:</b>	Bis 15 August im Stahltank bei Kellertemperatur
<b>Lagerung:</b>	Bis zur Füllung auf der Grobhefe
<b>Filtration:</b>	einmalig grob vor der Füllung
<b>Füllung:</b>	am 10. Februar 2015

Analyse  
Alkohol: 13,5% Vol      Restzucker: 3g/l      Säure: 5g

**Verkostungsnotizen:** Konzentrierte intensive Aromen nach Pfirsich, Marillenkompot, Honig und getrockneten Früchten, saftig, im Abgang eine sehr fein ausgeprägte Mineralik, braucht viel Luft!

