

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.

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

