

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



Riesling Platin 2021

Unser Riesling-Klassiker präsentiert sich mit eleganter Stilistik, sehr mineralisch mit klaren und feinfruchtigen Steinobstanklängen nach Pfirsich und Marille; die edle Rebsorte in jugendlicher Ausprägung.

Werden des Weines

Nur physiologisch reife und gesunde Trauben wurden von Hand selektiv geerntet und sorgsam mit geringem Druck als ganze Trauben gepresst. Ohne jeglichen Einsatz von Pumpen fließt der gut geklärte Most vom Presshaus in den 700-Jahre alten Naturkeller und wird in Edelstahltanks langsam vergoren. Damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend reifte der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinheit.

Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegeln wird.

Genussempfehlung

Der Riesling Platin findet seine ideale Ergänzung in der modernen, leichten Küche, im Zusammenspiel mit würzigen Vorspeisen, feinen Gemüsegerichten, Fisch oder zart gewürztem, hellem Fleisch wie Huhn oder Kalb.

J FACTS

Rebsorte: Riesling
Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft
Böden: Gneis, Urgestein
Alk: 12,5 % Vol.
Sre: 8,2 ‰
RZ: 5,5 g/l
Reifepotenzial: 2026

