

**Steiner
Ried PFAFFENBERG 1. ÖTW**

Kremstal DAC
Riesling 2020

Lage & Ausbau

Als „mons clericorum“ wurde der Pfaffenberg erstmals im 13. Jahrhundert erwähnt. Der Name bezieht sich auf einen Weingarten in Kirchenbesitz.

Die steile, südöstlich ausgerichtete Terrassen-Lage, ganz nahe der Donau gelegen, ist dem Wind und den Temperaturschwankungen stark ausgesetzt. Der geologische Untergrund besteht aus Kristallin, aus „Verwitterungsgesteinen“, wie Gföhler Granit-Gneis, Glimmer und stellenweise Amphibolit. Lediglich 60cm Lößauflage findet sich in den höheren Bodenhorizonten. Donauschotter liegt am Hang-Fuß. Das Weingut Stift Göttweig bewirtschaftet 0,24 ha auf dem Pfaffenberg.

Die Riesling-Trauben wurden am 9. November 2020 händisch selektioniert. Nach dem Rebeln mazerierten die Beeren 12 Stunden auf der Maische. Danach erfolgten Gärung und der Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank. Nach 10 Monaten auf der Feinhefe wurde der Wein Anfang September gefüllt.

Weinbeschreibung

94 Falstaff, Peter Moser:

Leuchtendes mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Kandierte Mandarinenzesten, gelber Pfirsich, ein Hauch von Papaya, Nuancen von Blütenhonig, zarte Feuersteinnuancen. Saftig, elegant, zarte Extraktsüße, gut integrierter Säurebogen, dunkle Mineralik im Abgang, weiße Frucht im Nachhall, bleibt haften, sicheres Entwicklungspotenzial.

Analysedaten

Alkohol: 13 %
Säure: 6,9 g
Restzucker: 5,4 g

Reifepotential

Sehr delikat in den ersten 3 Jahren nach der Ernte, lagerfähig mind. 20 Jahre.

Serviertemperatur

10 – 12° Celsius

Speisempfehlung

Der Riesling Pfaffenberg ist ein idealer Partner zu klassischen Gerichten, wie gebratenes Kalb, Brathuhn oder heimischer Fisch. Aber genauso passt er zu exotischen Gerichten, wie Chinesisch, Indisch, Sushi, California Cuisine.

Weingut Stift Göttweig

Seit dem 11. Jahrhundert betreibt das Stift Göttweig Weinbau im Kremstal. Heute noch werden die Weine nach traditionellen Methoden gekeltert und bewahren dadurch den authentischen Ausdruck ihrer Herkunft. Elegante Ausgewogenheit und perfekte Harmonie bestimmen die Linie und machen die trockenen Weine zu idealen Speisenbegleitern.

EAN Flasche: 9008682210237
EAN Karton: 9008682310234

