

Riesling 2015
Steiner
Ried GRILLENPARZ „Erste Lage“
Kremstal DAC Reserve

Lage & Ausbau

Aus kargem Gneis sowie einem rund 300.000 Jahre lang gepresstem Konglomeratgestein mit hohem Kalkgehalt besteht die Lage „Grillenparz“ im Westen von Krems, die bereits im Jahr 1180 zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde und somit zu einer der ehrwürdigsten Lagen der Weinstadt Krems zählt. Ursprünglich „ad grillenporce“ genannt, scheint es sich dabei um eine steile Fläche gehandelt zu haben, an der sich besonders viele Grillen sonnten. Kein Wunder, dass sich die zirpenden Tierchen hier wohl fühlen: die Lage ist südlich ausgerichtet, und dank des enorm hohen Gesteinsanteil erwärmt sich der Boden rasch und strahlt noch lange nach Sonnenuntergang wohlige Wärme ab.

Die bestehende Weinfläche (1,3 Hektar) des Weingutes Stadt Krems am Grillenparz wurde durch die gewaltigen Niederschläge im Jahr 2002 schwer in Mitleidenschaft gezogen. Die Wassermassen schwemmten die Mauern und die darauf wachsenden Rebstöcke ab und zerstörten den Großteil der Anlage.

Als Fritz Miesbauer 2003 in das Weingut Stadt Krems eintrat, widmete er sich sofort der Sanierung dieser Fläche – sie wurde neu ausgepflanzt, und insgesamt 700m² Trockenmauern neu errichtet.

Bald gelang Fritz Miesbauer der nächste Schachzug: er konnte eine brache Fläche von 1,1 Hektar auf dem Grillenparz pachten, die im Mai 2005 neu ausgepflanzt wurde.

Danach konnte der bekennende Grillenparz - Fan auch noch 1,2 Hektar von der Kremser Kirche pachten und 2006 kamen noch weitere 0,5 Hektar dazu.

Damit erhöht sich der Anteil des Weingutes Stadt Krems auf 3,1 Hektar von den insgesamt 4 Hektar der Lage Grillenparz.

Der Riesling Grillenparz wurde am 7. November 2016 aus dieser tollen Gneis-Lage geerntet. Die Vergärung erfolgte im Edelstahltank, wobei der Kontakt zur Feinhefe 8 Monate betrug.

Weinbeschreibung

96 Falstaff, Peter Moser:

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig-mineralisch unterlegte weiße Weingartenpfirsichfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, einladendes Bukett. Saftig, weiße Frucht, lebendiger Säurebogen, bleibt haften, mineralischer Touch im Finale, gutes Entwicklungspotenzial.

Analysedaten

Alkohol: 13,0 %
Säure: 6,5 g
Restzucker: 6,5 g

Reifepotential

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

Serviertemperatur

10 – 12°C

Speisempfehlung

Der Riesling Grillenparz 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 und Fusion.

