



*„Ich lasse meinen Weinen die Zeit
zum Reifen, die sie brauchen.“*

URSPRUNG: Schon 1975 setzte der Großvater erstmals Rieslingstöcke in den meterdicken Löss der Riede Tobel. Und das aus gutem Grund. Die Tobel, ein alter lokaler Name für Taleinschnitt, liegt windoffen und relativ hoch auf einem leicht abfallenden Hang am Wagram. Vom Norden strömt kalte Luft in die Weingärten, die uns gelegentlich vor Frostprobleme stellt. In normal verlaufenden Jahren erlaubt sie eine lange Vegetationsphase und bringt die nötige Frische, um kühle, präzise und puristische Rieslinge zu keltern.

BODEN: Braunerde & tiefgründiger Löss. Unsere Weingartenpflege folgt biodynamischen Prinzipien (Demeter-zertifiziert), um das Leben in und über der Erde zu fördern, die Monokultur zu brechen und die Diversität zu intensivieren. Wir sind davon überzeugt, dass nur eine bewusste und respektvolle Landwirtschaft die ganze Ausdruckskraft der Rebe einfangen und letztlich zu authentischen und vielschichtigen Weinen führen kann.

STILISTIK: Pulsierend, dynamisch, dicht und getragen von einer lebendigen und saftigen Frucht. Legt in Schichten immer neue Aromen und Eindrücke offen: Weißen Pfirsich, Blüten, Zitrusnoten, Salz, gelben Apfel. Kompakt & energiegeladen. Vereint Trinkfluss & Tiefe, Harmonie und Spannung. Blickt gelassen und unbeschwert in eine vielversprechende Zukunft.

AUSBAU: Langsam und behutsam gepresst, spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren: Bleibt über 18 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Alkohol: 13,0 %vol | Säure: 5,6 g/l | Restzucker: 2,6 g/l
Serviervemperatur: 10–12° | Ideale Trinkreife: ab jetzt–2028

Tipp: In bauchigen Gläsern nimmt man die Aromen vielfältiger wahr

Freiraum: biologisch-dynamisch nach demeter
von Lacon zertifiziert AT-BIO-402

Öffnungszeiten Weinverkostung und Ab Hof Verkauf
Fr-So 14.00–18.00 Uhr &
jederzeit gerne nach Vereinbarung 0664 168 89 75