

## **2017 Riesling Smaragd Steinporz Hirtzberger**

Das Weingut Hirtzberger hat in der Ried Steinporz in Spitz nicht nur Weißburgunder, sondern auch Riesling Reben gepflanzt. Die Lage besteht aus reinem Paragneis Verwitterungsboden mit sehr geringem Humusgehalt. Durch diese extrem karge Bodenbeschaffenheit und die steilen Terrassenlagen sind die Bedingungen perfekt für langlebige Rieslinge.

Der Wein braucht am Anfang etwas Zeit, danach entfaltet er jedoch eine wunderbare, komplexe Nase. Zunächst beeindruckt er durch eine extrem dunkle, aber ganz klare, strahlende, frische Mineralität. Diverse Tropenfrüchte von Mango und Litschi, etwas Pfirsich kommen nach und nach. Am Gaumen extrem präzise, straffe, aber gut balancierte Säure, sehr elegant mit langem Abgang, wunderbar trinkanimierend. Ich kann mir vorstellen, wie gut dieser Wein auch zu einem nicht zu scharfen Curry oder einem Zitronenrisotto passen würde.

94 MDR Punkte