



Riesling

Zöbinger Heiligenstein 2011

Kamptal DAC Reserve, Erste Lage

Die auf kargen Terrassen gepflanzten Reben liefern hier einen Riesling von ganz besonderer Größe. Er spiegelt das einzigartige Terroir mit spannender Mineralität und komplexer Dichte wider. Im Duft, sowie am Gaumen entfaltet sich dieser Riesling mit präziser Frucht und mineralischer Struktur. Ein Wein mit großem Charakter und Lagerpotenzial.

Die Lage Zöbinger Heiligenstein

Der Heiligenstein ist mit seiner ganz seltenen geologischen Formation eine der besten Riesling-Lagen im Anbaugebiet: es handelt sich um kargen, rötlichen und verwitterten Wüstensandstein mit Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen aus der Perm-Zeit (270 Millionen Jahre alt). Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrasen-Flächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Werden des Weines

Die vollreifen Trauben wurden Mitte Oktober in mehreren Durchgängen von Hand selektiv geerntet und in stapelbaren Kisten schonend zum Presshaus gebracht. Hier werden die unverletzten Trauben schonend gerebelt und die Maische für 10-12 Stunden kalt mazeriert, um die vollen Duft- und Aromastoffe zu extrahieren. Anschließend wird der Most in großen Holzfässern mit den traubeneigenen Hefen vergoren. Der Wein lagert auf seiner Feinhefe im natürlich klimatisierten 700 Jahre alten Naturkeller bei konstanten 11°C. Ende April wird der Riesling vom Heiligenstein auf die Flasche gezogen.

Speisenempfehlung

Der ideale Begleiter für die leichte, moderne Küche. Das breite Spektrum reicht von Meerestieren und Fisch über helles Fleisch (Huhn, Kalb, Schwein) bis zu Frischkäse.

J FACTS

Rebsorte: 100% Riesling
Lage: Zöbinger Heiligenstein,
Erste Lage (BIO)
Boden: Verwitterter Wüstensandstein mit Vulkankonglomerat
Alk: 13,0% Vol
Sre: 5,3‰
RZ: 3,6g/l
Reifepotenzial: 2020

