



Auslese Heiligenstein

Riesling 2017

Süßweine passieren. Sie sind nicht planbar, rar und kleine Wunder. Ihr Entstehen hängt von unzähligen natürlichen und oft synchron stattfindenden Faktoren ab und bedarf doch auch der sorgfältigen Hand des Winzers. Sie sind in ihren besten Varianten Meditationsweine, die außerhalb der Zeit angesiedelt sind und Jahrhunderte überdauern können. Süßweine haben weit zurückliegende Wurzeln, laden zur Reflexion ein und erweitern das aromatische Spektrum einer Rebsorte um ein Vielfaches. Sie sind einzigartige und extreme Trinkerfahrungen, die Welten eröffnen können und doch in der Nische verschwunden sind.

Auslese

Lebhaft & elegant und doch auch süß & exotisch. Unsere Riesling Auslese baut eine Brücke von klassischen Süßweinnoten hin zur mineralischen und kühl-fruchtigen Aromastruktur trockener Lagenrieslinge. Dynamisch und ausgewogen liefert sie eine unbeschwertere und trinkige Alternative zum traditionellen, oft etwas klebrigen Süßweinbild.

Botrytis cinerea & die Ried Spiegel

Der entscheidende Baustein für Süßweine ist die Botrytis cinerea, eine Pilzart, die man in unseren Breiten besser unter dem Namen Edelfäule kennt. Sie befällt bereits reife Trauben, durchsetzt die Beerenhaut mit mikroskopischen Poren und trocknet die Beere in der Folge aus. Durch den Wasserverlust kommt es zu natürlichen chemischen Reaktionen, die sowohl die Aromen der Trauben als auch deren Säure verändern und konzentrieren. Botrytis cinerea entsteht nur unter besonderen meteorologischen Voraussetzungen, in denen sich warme Tagestemperaturen mit viel Feuchtigkeit, kühlen Nächten und kontinuierlicher Ventilation kombinieren. In einzelnen Parzellen am Heiligenstein finden sich genau diese Bedingungen und liefern die Basis für Rieslinge, die strahlend klar und voller Spannung das immense Potenzial Kamptaler Süßweine offenlegen.

Werden des Weines

Wir lesen unsere edelfaulen Trauben in mehreren Durchgängen und in aufwändiger und penibler Handarbeit. Danach werden die Trauben sanft gepresst, wobei aufgrund der am Stock stattgefunden Verdunstung nur wenig, dafür allerdings hochkonzentrierter Saft abfließt. Die Vergärung der teils gesunden, teils von Botrytis befallenen Beeren startete spontan. Die Riesling Auslese wurde in Edelstahlfässern ausgebaut und bei 8 % Alkohol und 128 g/l Restzucker gefüllt.

Genussempfehlung

Begleitet Süßes wie Saures. Macht sich bestens mit Fruchtknödel aller Art, wertet aber auch panierte Klassiker der österreichischen Wirtshausküche auf. Wer gerne japanische isst, kann Sushi & Co dazu probieren.

J FACTS

Alk: 8,0% Vol.

Sre: 7,0‰

RZ: 128g/l

