

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling & Grüner Veltliner
Böden: Zöbinger Perm, am Hangfuß
rötlicher, verwitterter Wüstensandstein
Handgelesene Trauben aus
biologischer Landwirtschaft
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 6,5 ‰
RZ: 1,7 g/l
Reifepotential: 2031

Permstein 2023

Der Heiligenstein, eine einzigartige Geologie und eine Rebsorten-Zusammensetzung, wie es sie schon seit Jahrzehnten gibt: Durch die kargen Bergweingärten konnte sich Zöbing schon vor Jahren mit seinem hohen Rieslinganteil profilieren und sich von anderen Weinorten in der Umgebung unterscheiden. Unser Permstein ist ein Ortswein, wie er früher schon kultiviert wurde, einzigartig und spannend.

Zwei Rebsorten, die wunderbar miteinander harmonieren, wurden gemeinsam vinifiziert: Riesling von den hoch gelegenen, kargen Terrassenlagen, kombiniert mit den Grüner Veltliner-Trauben vom Fuße des Heiligensteins bringen einen gehaltvollen, belebenden Wein hervor.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch heuer die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte mit seinen flinken Händen die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute schauen wir mit glücklichen Gesichtern auf den großartigen Jahrgang 2023.

Werden des Weines

Sowohl Riesling als auch Grüner Veltliner wurden sorgsam am selben Tag per Hand geerntet. Nach einer kurzen Maischestandzeit wurden die Trauben behutsam gemeinsam gepresst und anschließend wurde der Most beider Traubensorten ohne Temperaturkontrolle spontan im neutralen Holzfass vergoren. Durch die Reifung auf der Vollhefe für zehn Monate konnte sich der Wein vollends entwickeln und dadurch seine Einzigartigkeit präsentieren, was durch die unfiltrierte Abfüllung noch verstärkt wird.

Stil

Puristisch, erhellend und lebendig. Permstein steht für Vielschichtigkeit und Klarheit. Kulinarisch vielfältig einsetzbar, harmoniert dieser Wein von Meeresfrüchtersotto bis hin zu scharfem Gemüsecurry und begleitet sie, ohne sich in den Vordergrund zu drängen.

