



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 6,6 ‰
RZ: 3,9 g/l
Reifepotential: 2037+

Ried Heiligenstein-Rotfels ^{1er W} Riesling 2022 Kamptal ^{DAC} Erste Lage

An der Ostseite des Zöbinger Heiligensteins färbt sich der 270 Millionen Jahre alte Wüstensandstein immer rötlicher und dunkler. Eine markante Eigenschaft, die sich im Riednamen „Rotfels“ widerspiegelt.

Ried Heiligenstein-Rotfels

Eine Riede mit einer Bezeichnung, die durch die rötliche Farbe des Permgesteins geprägt wurde. Die südöstlichen Parzellen sind die ersten Reben die von der Morgensonne wachgeküsst werden. Durch den höheren Lehmenteil im Oberboden erhalten die Rebstöcke auch in trockenen Perioden stets ausreichend Feuchtigkeit - dies unterstützt die harmonische Entwicklung der Trauben.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen vom Fruchtfleisch zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend im 1000-Liter-Holzfass aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Wir wollen in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen und den Weinen die Zeit geben, sich so selbstständig wie möglich entwickeln zu können. Durch die lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein seine innere Balance.

Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

Speisempfehlung

Riesling Heiligenstein-Rotfels lässt sich ausgezeichnet mit Speisen à la Coq au vin blanc oder auch einer Lauchquiche kombinieren.