



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 8,5 ‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotential: 2037+

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

Umrahmt von Weingartenpfirsich- und Quittenbäumen, eingebettet zwischen schmalen, rekultivierten Steinterrassen und Steinhütten, die in handwerklicher Weise erbaut wurden, wurzeln unsere alten Rieslingreben, dicht geflanzt, in mineralstoffreichen Böden über 270 Millionen Jahre altem Permgestein im westlichen Teil des Zöbinger Heiligensteins. Parzellen, so steil und karg, dass Mensch und Pferd die Bewirtschaftung hier in ihrer ursprünglichsten Form vollbringen, lassen Weine mit höchstem Reifepotential entstehen.

Ried Heiligenstein-Steinwand

Der Heiligenstein ist mit seiner ganz seltenen geologischen Formation eine der besten Riesling-Lagen im Anbaugebiet. Unser Herzensstück am Heiligenstein sind die ursprünglich kleinterrassierten Steinterrassen auf der Süd-Westseite in der Ried Heiligenstein-Steinwand. Hier werden uralte, dicht bepflanzte Terrassen in aufwändiger Handarbeit gehegt und gepflegt. Der Weingarten befindet sich an der Eintrittspforte des Tals, in dem sich der Kampfluss vorbeischlängelt, welcher ausschlaggebend für die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht ist. Ein besonderer Reifeprozess untertags und die Konservierung der Säure in der Nacht sind charakteristisch dafür. Die Spannung des Heiligensteins ist schmeckbar.

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.

Speisenempfehlung

Der kristallin-säurebetonte Riesling lässt sich hervorragend mit Gerichten wie Steinbutt mit Beurre Blanc kombinieren. Aber auch Speisen wie gefüllte Zucchini-Blüten mit Ricotta harmonieren ausgezeichnet.