



J FACTS

Rebsorte: Riesling
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein
Alk: 13 %Vol.
Sre: 5,6 ‰
RZ: 2,1 g/l
Reifepotential: 2038+

Ried Heiligenstein-Rotfels 1.^{KW} Riesling 2023 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 Riedennamen „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 Lehmanteil 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. Durch die lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein seine innere Balance. 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.

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 2023 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 die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute blicken wir mit glücklichen Gesichtern auf den großartigen Jahrgang 2023.

Speisenempfehlung

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



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft