



J FACTS

Rebsorte: Riesling
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein
Alk: 13 %Vol.
Sre: 6,4 %
RZ: 2,1 g/l
Reifepotential: 2038+

Ried Heiligenstein-Steinwand 1^{KW} Riesling 2023 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 ursprünglichen, kleinterrasierten 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. 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.

Speisempfehlung

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.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft