



J FACTS

Rebsorte: Riesling
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,9 ‰
RZ: 1 g/l
Reifepotential: 2038+

Ried Heiligenstein Alte Reben ^{1^{er} KW} Riesling 2023 Kamptal DAC Erste Lage

Das 270 Millionen Jahre alte Zöbinger Permgestein bildet das Fundament für unsere über 60 Jahre alten Rieslingreben am Zöbinger Heiligenstein. Die handgelesenen Trauben wurden mit handwerklicher Sorgfalt in Wein verwandelt und in unserem 700 Jahre alten Naturkeller im großen Holzfass ausgebaut.

Aus den ältesten Beständen der Terrassen am Heiligenstein werden die kleinbeerigen Trauben der alten Reben bei sehr geringem natürlichen Ertrag selektioniert. Durch die tiefe Verwurzelung im kargen Gestein ergibt sich ein sehr eleganter, engmaschiger, spannungsgeladener Riesling, der den Lagen- und Jahrgangstypus besonders hervorstreicht und für eine lange Lagerung geeignet ist.

Ried Heiligenstein

Der Heiligenstein ist mit seiner ganz seltenen geologischen Formation eine der besten Riesling-Lagen im Anbaugebiet. Beim Zöbinger Permgestein handelt es sich um einen kargen, rötlichen und verwitterten Wüstensandstein mit Konglomeraten aus der Perm-Zeit (270 Millionen Jahre alt). Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrasen-Flächen mit einer seltenen Flora und Fauna.

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 eine 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

Hervorragender Partner für die moderne und auch exotische Küche, speziell zu Meeresfrüchten und Fisch aller Art, auch zu Geflügel und zu hellem Fleisch.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft