



Ried Heiligenstein Alte Reben Riesling 2016

Kamptal DAC, Erste Lage

Aus den ältesten Beständen (im Jahr 1962 gepflanzt, also im Durchschnitt ca. 50 Jahre alte Reben) der Terrassen vom Zöbinger Heiligenstein werden die kleinbeerigen Alten Reben bei sehr geringem natürlichen Ertrag selektioniert. Durch die tiefe Verwurzelung im kargen Gestein ergibt sich ein sehr konzentrierter Wein, der den Lagen und Jahrgangstypus besonders hervorstreicht und vor allem für lange Lagerung geeignet ist.

Ried Zöbinger Heiligenstein

Der Heiligenstein ist mit seiner ganz seltenen geologischen Formation eine der besten Riesling-Lagen im Anbaugebiet: es handelt sich um kargen, rötlichen und verwitterten Wüstensandstein mit Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen 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 darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Werden des Weines

Die vollreifen Trauben von den alten Rebstöcken werden Ende Oktober bei sehr geringem Ertrag behutsam von Hand gelesen und selektioniert. Sie werden im Presshaus gerebelt und für ca. 12 Stunden als Maische stehen gelassen. Anschließend wird mit einer pneumatischen Presse bei geringem Druck entsaftet. Der geklärte Seihmost wird im großen Holzfaß mit weinbergseigenen Hefen spontan vergoren. Der Wein lagert dann optimal auf seiner Feinhefe - 14 Meter unter der Erde im 700 Jahre alten Naturkeller - bevor er im August auf die Flasche gezogen wird.

Speisenempfehlung

Hervorragender Partner für die moderne und auch exotische Küche, speziell zu Meeresfrüchten und Fisch aller Art, auch zu Geflügel, zu hellem Fleisch und diversen Saucengerichten. Für Experimentierfreudige auch zu Frischkäse oder würziger Ethnoküche.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Riesling
Ried: Zöbinger Heiligenstein,
Erste Lage (BIO)
Boden: Verwitterter Wüstensandstein mit Vulkankonglomerat
Alk: 12,5% Vol
Sre: 6,5‰
RZ: 2,1g/l
Reifepotenzial: 2030 +

