



## J **FACTS**

Rebsorte: Riesling  
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein  
Alk: 13,0 %Vol.  
Sre: 7,8 ‰  
RZ: 1,5 g/l  
Reifepotential: 2037+

## Ried Heiligenstein Alte Reben <sup>1<sup>er</sup></sup> Riesling 2022 Kamptal <sup>DAC</sup> Erste Lage

Das 270 Millionen Jahre alte Zöbinger Permgestein bildet das Fundament für unsere über 60 Jahre alten Rieslingreben am Zöbinger Heiligenstein. Die hand-gelesenen 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 vom Zöbinger 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 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 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 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. 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 diese lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein im Frühjahr und Sommer 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

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