



## J **FACTS**

Rebsorte: Riesling & Grüner Veltliner  
Böden: Zöbinger Perm, am Hangfuß  
rötlicher, verwitterter Wüstensandstein  
Alk: 12,5 %Vol.  
Sre: 7,2 %  
RZ: 1,1 g/l  
Reifepotential: 2030

## Permstein 2022

Der Heiligenstein, eine einzigartige Geologie und eine Rebsorten-Zusammensetzung, wie es sie schon seit Jahrzehnten gibt. Durch die kargen Bergweingärten konnte sich Zöbing schon vor Jahren mit seinem hohen Rieslinganteil profilieren und sich von anderen Weinorten in der Umgebung unterscheiden. Unser Permstein ist ein Ortswein, wie er früher schon kultiviert wurde, einzigartig und spannend.

Zwei Rebsorten, die wunderbar miteinander harmonieren, wurden gemeinsam vinifiziert: Riesling von den hoch gelegenen, kargen Terrassenlagen, kombiniert mit den Grüner Veltliner-Trauben vom Fuße des Heiligensteins bringen einen gehaltvollen, belebenden Wein hervor.

## Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, im 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.

## Werden des Weines

Sowohl Riesling als auch Grüner Veltliner wurden behutsam am selben Tag per Hand geerntet. Nach einer kurzen Maischestandzeit, wurden die Trauben behutsam gemeinsam gepresst und anschließend wurde die Moste beider Traubensorten ohne Temperaturkontrolle spontan vergoren im neutralen Holzfass. Durch die Reifung auf der Vollhefe für zehn Monate konnte sich der Wein vollends entwickeln und dadurch seine Einzigartigkeit präsentieren, was durch die unfiltrierte Abfüllung noch verstärkt wird.

## Stil

Puristisch, erhellend und lebendig. Permstein steht für Vielschichtigkeit und Klarheit. Kulinarisch vielfältig einsetzbar, harmoniert dieser Wein von Meeresfrüchtersotto bis hin zu scharfem Gemüsecurry und begleitet sie, ohne sich in den Vordergrund zu drängen.