



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 7,7 %
RZ: 2,1 g/l
Reifepotential: 2036+

Ried Heiligenstein Alte Reben ^{1^{er}} Riesling 2021 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 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 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegeln wird.

Speisenempfehlung

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