



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 6,3 ‰
RZ: 1,7 g/l
Reifepotential: 2038+

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

In unseren Terrassen am Zöbinger Heiligenstein wurzeln Rieslingreben in 270 Millionen Jahre altem Zöbinger Permgestein. Per Hand gelesene Trauben wurden mit handwerklicher Sorgfalt in Wein verwandelt und in unserem 700 Jahre alten Naturkeller im großen Holzfass ausgebaut.

Die auf kargen Terrassen gepflanzten Reben liefern hier einen Riesling von ganz besonderer Größe. Er spiegelt das einzigartige Terroir mit spannender Mineralität und komplexer Dichte wider. Im Duft sowie am Gaumen entfaltet sich dieser Riesling mit präziser Frucht und mineralischer Struktur. Ein Wein mit großem Charakter und Lagerpotenzial.

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 2000-Liter-Holzfass aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Durch die 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.

Speisenempfehlung

Der ideale Begleiter für die leichte, frische Küche. Das breite Spektrum reicht von Meerestieren und Fisch bis zu hellem Fleisch wie Huhn, Kalb oder Schwein.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft