



Riesling Zöbinger Heiligenstein

Spätlese 2014

Diese Spätlese besticht durch ihr glanzvolles Strohgelb. Dufterlebnis der hohen Reife mit saftig-fruchtiger Steinobstnote und großer Aromenfülle – ein klassischer Mix aus Marillen und Weingartenpfirsichen. Diese Spätlese zeichnet sich durch ihre feingliedrige Struktur und ihrer delikaten Säure aus. Am Gaumen präsentiert sie sich saftig, frisch und macht Lust auf ein zweites Glas.

Die Lage Zöbinger Heiligenstein

Der Zöbinger Heiligenstein ist eine der allerersten Riesling-Südlagen mit einer ganz seltenen geologischen Formation: es handelt sich um rötlichen, verwitterten Wüstensandstein aus der Perm-Zeit und Konglomerate aus Vulkanbestandteilen. Fossile Funde aus dem Erdmittelalter beweisen, dass der Heiligenstein zu dieser Zeit als Insel aus dem Meer ragen musste, und die Brandung Muscheln und Meerestiere an seine Hänge spülte. Die Weingärten des Heiligensteins liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich streng naturgeschützte Trockenrasen-Flächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna, wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Das Klima

Das Kamptal stellt die natürliche Verbindung zwischen dem Donautal und dem Waldviertel dar: Der Fluss Kamp bewegt sich von Norden nach Süden, auf die Donau zu. In einer muschelförmigen nach Süden geöffneten Windung des Flusstals liegt der Ort Langenlois. In diesem natürlich-geschützten Kessel bilden sich tagsüber durch die Sonneneinstrahlung hohe Temperaturen – in den Traubenschalen entstehen dadurch feine Aromen. Aus dem nördlich angrenzenden Waldviertel (700-800 Meter Seehöhe) strömt abends kühle Luft in das niedriger liegende Kamptal (220-350 m). Dadurch wird die besondere Fruchtigkeit und die frische Säure in den Weinen gewährleistet.

Das Werden des Weines

Die Trauben wurden Ende Oktober 2014 von Hand geerntet und schonend als ganze Trauben gepreßt. Um die feinen Duft- und Aromastoffe zu erhalten, wurde der Most in Edelstahlbehältern bei ca. 20°C temperaturkontrolliert vergoren. Der Wein wurde im November 2015 auf die Flasche gezogen.

Genussempfehlung

Die dezente Süße unterstreicht vor allem kulinarische Genüsse wie Geflügelleber oder Gänseleber!

J FACTS

Rebsorte: 100% Riesling
Lage: Zöbinger Heiligenstein
Boden: verwitterter Wüstensandstein mit Vulkankonglomerat
Alk: 10,5% Vol
Sre: 8,2‰
RZ: 75,9 g/l
Reifepotenzial: 2030

