



J FACTS

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

Ried Heiligenstein¹⁸⁷⁰ Riesling 2022 Kamptal^{DAC} Erste Lage

In unseren Terrassen am Zöbinger Heiligenstein wurzeln Rieslingreben in 270 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. 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

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