



#### **J FACTS**

Rebsorten: Riesling & Grüner Veltliner  
Böden: Zöbinger Perm, am Hangfuß  
rötlicher, verwitterter Wüstensandstein  
Alk: 12 %Vol.  
Sre: 6,6 %  
RZ: 1,2 g/l  
Reifepotential: 2032

## Permstein 2024

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 hoch gelegenen, kargen Terrassenlagen, kombiniert mit Grüner-Veltliner-Trauben vom Fuße des Heiligensteins bringen einen gehaltvollen, belebenden Wein hervor.

## Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weinbergen erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

## Werden des Weines

Sowohl Riesling als auch Grüner Veltliner wurden sorgsam am selben Tag per Hand geerntet. Nach einer kurzen Maischestandzeit wurden die Trauben behutsam gemeinsam gepresst und anschließend wurde der Most beider Traubensorten ohne Temperaturkontrolle spontan im neutralen Holzfass vergoren. 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, harmonisiert dieser Wein zu vielen Gerichten, von Meeresfrüchterisotto bis hin zu scharfem Gemüsecurry, und begleitet sie, ohne sich in den Vordergrund zu drängen.



AT-BIO-402  
Österreichische Landwirtschaft