

2012 Zöbing Heiligenstein 1<sup>er</sup>  
Riesling Kamptal DAC Reserve

### Der Heiligenstein

„Dieser Weinberg liefert die feinsten und langlebigsten Rieslinge des Kamptals, in einer über die Jahre gesehen erstaunlich gleichmäßigen, sehr hohen Qualität. „Ich hatte mich schon lange um den Heiligenstein bemüht. Jetzt konnte ich endlich eine kleine Fläche von 3.100 m<sup>2</sup> pachten“, so Fred Loimer aus Langenlois, der mit dem Jahrgang 2010 seinen ersten Riesling aus der gleichnamigen Weinlage produzierte.

Der „Heiligenstein“ ist die bekannteste und traditionellste Riesling-Einzellage des niederösterreichischen Kamptals, wurde als erste der Region namentlich erwähnt und auf Karten verzeichnet. Die „Traditionsweingüter Österreichs“ klassifizieren ihn als „Erste Lage“.

Der Heiligenstein ist eine nach Süden und Südwesten ausgerichtete terrassierte Hanglage mit einem besonderen geologischen Aufbau, der sich durch die Geschichte der Erdgeschichte gerade hier erhalten hat. Die bis an die Oberfläche tretenden Festgesteine bestehen aus feldspatreichen, rotbraunen Sandsteinen und groben Konglomeraten, seltener sind Schluffsteine anzutreffen. Die Ablagerung der etwa 250 bis 280 Millionen Jahre alten Sedimente erfolgte in Seen, Tümpeln und periodisch aktiven Flussläufen unter Wüstenklima. In den Gesteinspaketen lassen sich Reste versteinerte Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre finden. Nur stellenweise und in den wenigen leichten Talkerben ist etwas Löss erhalten.

Der relativ steile Weinberg liegt frei: Das beschert den Reben viele Sonnenstunden, aber auch kühlende Winde, was zusammen eine langsame und gesunde Reifung der Trauben begünstigt.

### Vinifikation

Mitte Oktober 2012 konnten gesunde vollreife Trauben mit der Hand gelesen werden, in kleinen Kisten schonend zum Keller transportiert und mit den Stielen gemaischt. Nach 18 Stunden wurde abgepresst und nach 12 Stunden und etwas Vorklärung im Stahltank vergoren. Der Wein wurde im Juni 2013 in ein großes Holzfass abgezogen und im September 2013 abgefüllt.



### Fred Loimer

„Ich lasse mich gerne überraschen“, meint Fred Loimer. Selbst ist und war er auch immer für Überraschungen gut. Etwa als er im Jahr 2000 auf einem historischen Ziegelgewölbekeller in Langenlois einen minimalistischen schwarzen Kubus errichten ließ und damit das liebevolle Kellergassen-Ensemble ordentlich aufmischte. Oder als er 2006 damit begann, seine Weingärten auf biologisch dynamische Landwirtschaft umzustellen und ein Jahr später mit Winzerkollegen den Verein „Respekt“ gründete, um die Ziele der Biodynamik konsequent im Weinbau umsetzen zu können.

### 2012 trotzdem große Freude!

Das Frühjahr war schwierig! Winterfrost machte den Austrieb ungleichmäßig und lückenhaft, Spätfrost im Mai erhöhte die Schäden dramatisch. Die Trockenheit war ebenso nicht hilfreich. Der Sommer hat alles versucht dem entgegenzuwirken. Regen und Wärme halfen den Reben sich zu erholen und die wenigen Trauben entwickelten sich prächtig. Im Herbst konnte man dann bei trockenem Wetter den Lesetermin fast nach Belieben wählen und fantastisch reife Trauben ernten. Obwohl die Menge sehr bescheiden war, haben wir große Freude mit der Qualität.

### Degustationsnotiz

Ein Hauch von Blumen in der Nase, Limetten, pikant, salzige Elemente, zurückhaltend, jugendlich; frische lebendige Säure, salzig, Zitrusfrüchte, raffinierte Eleganz, positive reduktive Element am Gaumen, Reinheit, tolle Struktur, feiner und langer Abgang.

### Trinkempfehlung

Der Heiligenstein gehört zu den langlebigsten Weinen des Kamptals. In der Jugend offenbart er Frucht und Rasse, erst im Alter spielt er sein ganzes Können aus und zeigt seine Herkunft auf unglaublich jugendliche Art. Gönnen sie ihm Flaschenreife, dann ist er ein perfekter Speisenbegleiter.

### Technische Daten

Kamptal DAC Reserve  
Herkunft: Kamptal  
Rebsorte: Riesling  
Alkohol: 13,5 % vol.  
Restzucker: 1,0 g/l trocken  
Säure: 5,6g/l