

# 1<sup>er</sup> W Zöbing Ried **Heiligenstein 2017**

## Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	<b>Kamptal</b> DAC
Lage:	Zöbing Heiligenstein   Seehöhe 300 m
Sorte:	Riesling
Boden:	Zöbinger Perm (Sandsteinkonglomerat)
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	20 - 30 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 Rebstöcke/ha
Ertrag:	32 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 23. September und 2. Oktober 2017
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung und Maische für 24 Stunden
Gärung:	Spontangärung, 6 Wochen im Stahltank, bei bis zu 22°
Ausbau:	10 Monate auf voller Hefe im Stahltank und weitere 10 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
Abfüllung:	Juli 2019

## Wein

Jahrgang:	<b>Das Weinjahr 2017</b> Noch nie haben wir so früh mit der Ernte begonnen. Am 29. August war Startschuss. Die frühe Ernte brachte feste und gut strukturierte Weine hervor. Das Jahr begann mit einem Winter, der sich nur im Jänner von seiner strengen Seite zeigte. Die folgenden Monate bis Mitte April waren sehr warm, weshalb es auch zu einem frühen Austrieb kam. Bis Mitte Mai wurde es jedoch wieder unterdurchschnittlich kalt und die Eisheiligen ließen heuer lange auf sich warten. Die Frostnächte Ende April und Anfang Mai überstanden wir unbeschadet. Die Blüte verlief problemlos und war schon Anfang Juni in Gumpoldskirchen und zehn Tage später in Langenlois abgeschlossen. Den Traubenschluss erreichten wir in vielen Lagen bereits Ende Juni. Die erste Hälfte des Jahres war in Langenlois durch Trockenheit geprägt, was jedoch die Reben gut überstanden haben. Ende Juli kam in Langenlois der lang ersehnte Regen. August und September waren für die Entwicklung perfekt. Die Wasserversorgung in Gumpoldskirchen hingegen war immer ausreichend. Wind sorgte für eine schnelle Trocknung der Blätter und Wärme für eine gleichmäßige und zügige Entwicklung. Goldgelb mit öligen Kirchenfenstern, reife Früchte in der Nase, Datteln und Kletzen, am Gaumen straffe mineralische Struktur, stoffig, wunderbar trocken mit feinziselierte Säure, kandierte Äpfel und Bienenwachs, dezent und gediegen, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
Verkostung:	Goldgelb mit öligen Kirchenfenstern, reife Früchte in der Nase, Datteln und Kletzen, am Gaumen straffe mineralische Struktur, stoffig, wunderbar trocken mit feinziselierte Säure, kandierte Äpfel und Bienenwachs, dezent und gediegen, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
Reifepotenzial:	2020 bis 2040
Speiseempfehlung:	helles Fleisch oder zu Gemüse aller Art
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden

## Daten

Alkohol:	13,5%
Restzucker:	3,4 g/l
Säure:	7 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	76 mg/l
Lesegradation:	20,5 ° KMW
Verfügbar in:	0,75 l   1,5 l   3 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut