

# 1<sup>er</sup> Zöbing Ried **Heiligenstein 2018**

## 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 18. September 2018
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:	unfiltriert im Juni 2020

## Wein

Jahrgang:

### WARM aber NICHT HEISS

So könnte man in Kürze den Witterungsverlauf 2018 beschreiben. Februar und März waren sehr kalte Wintermonate. Nach einem außergewöhnlich warmen Jänner führten der kalte Februar und März zu einem späteren Austrieb der Reben sodass im Gegensatz zu den zwei Jahren davor keine Schäden durch Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 erlaubte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Rebblüten war in den meisten Weinbaugebieten bereits Ende Mai abgeschlossen. Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch den heißen Sommer hindurch erhalten. Während der warme Juni noch moderate Niederschläge brachte, zeichnete sich der heiße Juli durch Hitzeperioden und Trockenheit aus. Bewässerung - wo möglich - und sonstige weinbauliche Maßnahmen waren dringend nötig um Junganlagen und wenig verwurzelte Weingärten vor Überlastung zu schützen. Im August war die Lese schon im Gang. Ein Kaltlufteinbruch zu Monatsende sorgte endlich wieder für kühleres Lesegut. Gewitter und Starkregen waren die unangenehmen Begleiterscheinungen, die teilweise Lesepausen erzwingen. Ein milder, sonniger und meist trockener September läutete das Ende der Lese ein, die Anfang Oktober so gut wie überall abgeschlossen war.

Verkostung:

Goldgelb mit massiven Kirchenfenstern, aristokratischer Duft, vornehm und zurückhaltend, gelbe getrocknete Früchte und eine Idee Ringelblumensalbe; am Gaumen paar Feuersteine, Orangen und Zitronenverbene, zart rauchig, mineralische Struktur, geradlinig und spartanisch, knochentrocken mit klirrender Säure, erst im Abgang gibt er Gas, druckvolles Zitronengelee mit endlosem Nachhall.

Reifepotenzial:

2022 bis 2040

Speiseempfehlung:

zum pochierten Fisch

Serviertemperatur:

12° - 14°C

Dekantieren:

2 Stunden

## Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	5,9 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	53 mg/l
Lesegradation:	19,0 ° KMW
Verfügbar in:	0,75   1,5   3 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut