

1^{er} Zöbing Ried **Heiligenstein 2019**

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal 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 29. + 30. September 2019
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 2021

Wein

Wen man sich als Winzer etwas wünschen darf, dann ein 9er Jahr!! Aus welchem Grund auch immer, die 9er Jahre gehören immer zu den Besten. Nach einem sehr trockenen und wieder einmal zu milden Winter wurden die Sorgen beim Austrieb, durch einen kühlen (aus heutiger Sicht!) und niederschlagsreichen Mai aufgelöst. Die Blüte fiel daher auch in eine „normale“ Zeit Mitte Juni und verlief gut aber nicht zu gut und somit war der Fruchtansatz deutlich unter dem Rekordjahr 2018. Der Sommer blieb zwar wieder einmal trocken und teilweise auch heiß, doch in Summe gab es immer rechtzeitig Regen und kühle Phasen. Das gesamte Jahr war ungefähr 2 Wochen später als 2018, d.h. noch immer etwas früher als man das von den 80er Jahren kannte. Wahrscheinlich war es ein Jahr des „neuen Normal!“ Die Weinlese begann für Sekt in der letzten Augustwoche und endete für die Herkunftsweine des Kamptals am Ende der ersten Oktoberwoche. Wenige Tage waren verregnet. Physiologische Reife, Geschmack der Trauben und Analyse des Saftes geben uns Hoffnung dass der Weinjahrgang 2019 zu den ganz ganz Guten gehören wird. Wie weit oben in der Bestenliste wird man aber erst in einiger Zeit wissen! Die Menge ist natürlich deutlich hinter 2018 geblieben dürfte sich aber nur etwas unter dem langjährigen Durchschnitt befinden.

Verkostung: Goldgelb mit immensen Schlieren, feiner Duft nach Marillenkompott und Vanillepudding, ein Hauch Kräuter der Provence, Zitronenverbene, mit Luft rollen heiße Steine heran, eine handvoll Erde hält sie zusammen; dichte Substanz mit mineralischer Macht, cremige Mundfülle, kandierte Früchte, Apfel und Zesten, extraktsüß mit balancierter Säure, feinsalzig, ruhig und doch fordernd, begeistert mit enormer Mineralität bei geringem Alkohol. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Reifepotenzial: 2023 bis 2040
Speiseempfehlung: gewürzte Fischgerichte, kann sogar Knoblauch Paroli bieten, also ideal zum serbischen Karpfen
Serviertemperatur: 12° - 14°C
Dekantieren: 2 Stunden

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	4,8 g/l
Säure:	6,1 g/l
Gesamt SO ₂ :	43 mg/l
Verfügbar in:	0,75 1,5 3 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut