

1^{ÖW} Zöbing Ried Heiligenstein 2020



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 bis 30 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	32 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr

Ein Sommer wie damals, angenehm schön und keine extreme Hitze. Das Wetter war bis Ende April sehr trocken. Anfang Mai setzte der lang ersehnte Regen endlich ein und kam in regelmäßigen Abständen immer wieder. Somit verzeichneten wir vier Monate später so viel Niederschläge wie normalerweise in einem ganzen Jahr. Die Regenverteilung begünstigte, dass unsere Trauben auch heuer wieder bis spät in den August gesund blieben. In so einem Jahr macht sich die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise – also das Zusammenspiel von Mensch, Tier und Pflanze – ganz besonders bezahlt.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September bis Mitte Oktober 2020
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung und Maische für 24 Stunden
Gärung:	Spontangärung, 6 Wochen im Stahltank bei bis zu 22°C
Ausbau:	10 Monate auf voller Hefe in 600 l Holzfässern und weitere 10 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
Abfüllung:	Juni 2022, unfiltriert



Verkostung

Sattes Goldgelb mit massiven Schlieren, kandierte Früchte, getrocknete Marillen, Nektarinen, eine Idee Dille im Bukett; cremige Mundfülle, diskreter gelber Fruchtmix, Apfelgelee, glockenklar, ausgesprochen substanzreich und strukturiert, sehr gediegen, balancierte Säure, übt sich in nobler Zurückhaltung, vielversprechendes Potenzial. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Currygerichte

Trinkreife:	2023-2041
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **3,2 g/l**

Säure: **5,6 g/l**

Gesamt SO₂: **59 mg/l**

