

1^{GW} Zöbing Ried Heiligenstein 2022



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 2022

Herausfordernd und ganz anders als im restlichen Europa. Das Kamptal war die „Regeninsel“ in diesem so trockenem Jahr 2022. Nach einem außergewöhnlich trockenen Winter kam Mitte April der ersehnte Regen. Am Anfang der Ernte hatten wir dann in 6 Monaten so viel Regen wie normalerweise im ganzen Jahr. Dem Riesling hat das gefallen da er wenig Probleme mit Mehltau hat. Ein trockener August brachte hervorragende Reife, ein regnerischer September wieder eine Herausforderung am Anfang der Ernte.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 8.10. und 17.10.2022
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 8 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
Abfüllung:	August 2024, unfiltriert

Verkostung

Goldgelb, fulminante Schlieren, verhalten im Duft, aber sehr komplex, Trockenfrüchte, Orangenesten, Zitronenverbene, Salzgurken, Dille, Kräuterbutter; dichte Mundfülle, enorme Mineralität, extraktsüß mit balancierter Säure, griffige Textur, diskrete Steinobst-Frucht, Kletzen, dynamische Spannung, Zitronengelee klingt lange nach, hohe Mineralität garantiert spannendes Potenzial. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Currygerichte

Trinkreife:	2024-2042
Vegan:	Ja



Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **3 g/l**

Säure: **6,8 g/l**

Gesamt SO₂: **57 mg/l**

