

1^{ÖW} Zöbing Ried Heiligenstein 2021



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

In den ersten Monaten begleitete uns eine sehr trockene, kühle Witterung. Dadurch verlangsamte sich der Austrieb und verschonte uns mit den Folgen des Spätfrostes. Im Juni genossen wir einige Hitzetage, der Sommer hindurch war sehr unbeständig und teilweise mit Unwettern behaftet. Einige wenige Hagelschäden trafen leider auch unsere Weingärten. Nach dem durchwachsenen Sommer zeigte sich der Herbst von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuchähnliche Weinlese. Am 23. Oktober beendeten wir die Ernte in freudiger Erwartung auf einen sehr vielversprechenden Jahrgang 2021. Auch die Gärung verlief problemlos und zügig, die hervorragende Säure bringt Klarheit und Länge und so ist ein längerer Ausbau auf der Hefe möglich der noch eine zusätzliche Dimension eröffnen wird.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 20. + 23.10.2021
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:	19.04.2023, unfiltriert



Verkostung

Goldgelb mit grünen Reflexen, mächtige Schlieren, anfangs verhalten im Duft, Grapefruit, Kräutertee; dichte Substanz, cremige Mundfülle, Quittengelee und Zitronenzesten, Schafgarbe, ist mehr von der Mineralität geprägt als von der Frucht, extraktsüß mit balancierter Säure, schmalzige Textur, feines mineralisches Bitterl im Abgang, ruhig und doch fordernd, braucht unbedingt ein großes Glas, um der fundamentalen Mineralität Raum zu geben. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Currygerichte mit Huhn

Trinkreife:	2024-2042
Vegan:	Ja

Alkohol: **13,5 %**

Restzucker: **3 g/l**

Säure: **6,5 g/l**

Gesamt SO₂: **63 mg/l**

