



Beerenauslese Riesling

Ried Heiligenstein 2018

Die Natur gibt es uns vor, ob in speziellen Jahren Süßwein produziert wird. Nur wenn die Bedingungen perfekt sind, gibt es diese raren Spezialitäten am Weingut.

Beerenauslese

Substantiell, lebendig und konzentriert. Die Säure packt ordentlich zu, bündelt den üppigen Körper und strukturiert ihn zu einem spannungsgeladenen und von tiefer Frucht getragenen Süßwein. Die Aromen sind ausladend und jenseits der Frucht auch von Würze und Honig unterlegt. Bleibt lang und beharrlich am Gaumen.

Botrytis cinerea & die Ried Heiligenstein

Der entscheidende Baustein für Süßweine ist die Botrytis cinerea, eine Pilzart, die man in unseren Breiten besser unter dem Namen Edelfäule kennt. Sie befällt bereits reife Trauben, durchsetzt die Beerenhaut mit mikroskopischen Poren und trocknet die Beere in der Folge aus. Durch den Wasserverlust kommt es zu natürlichen Reaktionen, die sowohl die Aromen der Trauben als auch deren Säure verändern und konzentrieren. Botrytis cinerea entsteht nur unter besonderen meteorologischen Voraussetzungen, in denen sich warme Tagestemperaturen mit viel Feuchtigkeit, kühlen Nächten und kontinuierlicher Ventilation kombinieren. In einzelnen Parzellen am Heiligenstein finden sich genau diese Bedingungen und liefern die Basis für Rieslinge, die strahlend klar und voller Spannung das immense Potenzial Kamptaler Süßweine offenlegen.

Werden des Weines

Wir ernteten unsere edelfaulen Trauben in mehreren Durchgängen und in aufwändiger und penibler Handarbeit. Im Keller wurden die Trauben ein zweites Mal selektioniert. Nach einem Tag auf der Maische wurden die Trauben sanft gepresst. Aufgrund der am Stock stattgefundenen Verdunstung floß nur wenig, dafür allerdings hochkonzentrierter Saft ab. Die Vergärung der meist von Botrytis befallenen Beeren startete spontan, der Wein wurde im Holzfass ausgebaut.

Genussempfehlung

Tartes und Quiches. Süße und nicht süße - mit Kürbissen beispielsweise. Aber auch mit Lauch und Speck. Klingt zwar wild, schmeckt aber gut. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann statt Tartes aber auch Torten servieren.

J FACTS

Rebsorte: Riesling

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Lage: Ried Heiligenstein

Alk: 8,0 % Vol.

Sre: 9,6 ‰

RZ: 294 g/l

Reifepotenzial: 2028

