



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Zöbinger Perm, Wüstensandstein
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 7,3 ‰
RZ: 4,4 g/l
Reifepotential: 2036+

Ried Heiligenstein-Rotfels ^{1. KW} Riesling 2021 Kamptal DAC Erste Lage

An der Ostseite des Zöbinger Heiligensteins färbt sich der 270 Millionen Jahre alte Wüstensandstein immer rötlicher und dunkler. Eine markante Eigenschaft, die sich im Riednamen „Rotfels“ widerspiegelt. Durch den höheren Lehmanteil im Oberboden erhalten die Rebstöcke auch in trockenen Perioden stets ausreichend Feuchtigkeit - dies unterstützt die harmonische Entwicklung der Trauben.

Ried Heiligenstein-Rotfels

Eine Riede mit einer Bezeichnung, die durch die rötliche Farbe des Permgesteines geprägt wurde. Die südöstlichen Parzellen sind die ersten Reben, die von der Morgensonne wach geküsst werden. Der höhere Lehmgehalt im Oberboden versorgt die Reben auch in trockenen Perioden immer mit genügend Feuchtigkeit und lässt die Trauben stressfrei ihre Aromen entwickeln.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen vom Fruchtfleisch zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend im 1000-Liter-Holzfass aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Wir wollen in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen und den Weinen die Zeit geben, sich so selbstständig wie möglich entwickeln zu können. Durch die lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein im Frühjahr und Sommer seine innere Balance. Abgefüllt im Mai 2023.

Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegelt wird.

Speisenempfehlung

Riesling Heiligenstein-Rotfels lässt sich ausgezeichnet mit Speisen à la Coq au vin blanc oder auch einer Lauchquiche kombinieren.