

GRÜNER VELTLINER

ZÖBINGER HEILIGENSTEIN

Rebsorte Grüner Veltliner
Riede Zöbinger Heiligenstein
Qualitätsstufe Kamptal DAC Reserve
Trinktemperatur 8 – 10 °C

Jahrgang 2016
Alkohol 13 %vol
Säure 5,1 g/l
Restzucker 1,8 g/l

Der „Mineralisch Pfeffrige“
aus unserer Grünen Veltliner
Kamptal DAC Auswahl.

Verkostung Mittleres Gelb, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe Apfelfrucht, tabakige Nuancen. Kraftvoll, zart nach Mango, feiner Säurebogen, dezent nach Honig, dunkle Mineralität im Abgang.

Speisempfehlung Essen wird überbewertet – passt aber ausgezeichnet zur österreichischen Küche, zu scharf, würzigen Gerichten und zu kräftigem Käse.

Lese Handlese in mehreren Durchgängen im Okt.

Lesegradation 18,5 KMW

Vinifizierung schonend abgepresst, kontrolliert bei 17 Grad vergoren

Ausbau im Stahltank 8 Monate auf der Feinhefe

Füllung Mai 2017



1/3

ZÖBINGER HEILIGENSTEIN



Heiligenstein

Der Zöbinger Heiligenstein, mit seinem rötlich verwitterten Wüstensandstein, dem Zöbinger Perm und den Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen, gibt dem Grünen Veltliner, durch die nach Süden ausgerichteten Terrassen, die ein Heranreifen bis weit in den November erlaubt, das typische Veltliner-Bukett. Schwarzer Pfeffer mit gehöriger Kräutervürze, zarte Anklänge von tropischen Früchten. Das harte Urgestein gibt die lagenspezifischen Mineralstoffe in die Traube ab.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrasen-Flächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Höhenlage: 250m, 300m

Boden: Urgestein

WEINGUT PETER SCHWEIGER · IM GRÜBL 25, 3561 ZÖBING, AUSTRIA

+43 664 45 10 162 · OFFICE@SCHWEIGER-WEIN.AT · WWW.SCHWEIGER-WEIN.AT