

# RIESLING

## ZÖBINGER HEILIGENSTEIN



Der „Elegante“  
unserer Rieslinge.

Rebsorte .....	Riesling	Jahrgang .....	2017
Riede .....	Zöbinger Heiligenstein	Alkohol .....	13 %vol
Qualitätsstufe .....	Kamptal DAC Reserve	Säure .....	6,4 g/l
Trinktemperatur .....	12 - 15 °C	Restzucker .....	1,0 g/l

Verkostung .....

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frischer Weingartenpfirsich, Ziruszesten, extrasüße Textur, dezenter Blütenhonig. Saftig, finessenreiche Säurestruktur, mineralisch, bleibt gut haften, elegant und ausgewogen.



Speisempfehlung .....

Idealer Begleiter für die leichte vegetarische Küche, Fisch, Helles Fleisch und Geflügel, asiatische Gerichte.

Leserese .....

selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen

Lesegradation .....

19,0 KMW

Vinifizierung .....

ohne Fermentation, schonend gepresst, kontrolliert bei 16 Grad vergoren

Ausbau .....

im Stahltank 11 Monate auf der Feinhefe

Füllung .....

August 2018



1/3

## ZÖBINGER HEILIGENSTEIN



Der Zöbinger Heiligenstein, mit seinem rötlich verwitterten Wüstensandstein, dem Zöbinger Perm und den Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen, gibt dem Riesling, durch die nach Süden ausgerichteten Terrassen, die ein Heranreifen bis weit in den November erlaubt, das charmante Bukett. Meist mit Anklängen an Aprikosen-, Pfirsich- und Zitrusfrüchten, das durch die lebendige Säure sehr rassig und anhaltend wirkt. Das harte Muttergestein 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 - 320m

Boden: Urgestein

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

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