

RIESLING

ZÖBINGER TERRASSEN

Rebsorte	Riesling	Trinktemperatur ..	11 - 14 °C
Riede	Verschnitt Zöbinger Heiligenstein und Zöbinger Kogelberg	Jahrgang	2017
Qualitätsstufe	Kamptal DAC Reserve	Alkohol	13 %vol
		Säure	6,4 g/l
		Restzucker	1,4 g/l

Verkostung Helles Gelbgrün, ein Hauch von Limettenezesten, frische weiße Tropenfrucht, zart nach Maracuja und Litschi, frischer Säurebogen, feine Fruchtsüße, saftig, bleibt haften.

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

Leser selektive Handlese in mehreren Durchgängen

Lesegradation 19,0° KMW

Vinifizierung ohne Fermentation, schonend gepresst, kontrolliert bei 16 Grad vergoren

Ausbau imahltank 10 Monate auf der Feinhefe

Füllung August 2018

Der „Klassische“
unserer beiden
Rieslinge.



ZÖBINGER HEILIGENSTEIN

& KOGELBERG



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. Das harte Muttergestein gibt die lagenspezifischen Mineralstoffe in die Traube ab.

Kogelberg: Nach Süden abfallend, erhebt er sich westlich vom Kamp mit seiner Bodenbeschaffenheit aus Schiefer und Urgestein in Abwechslung mit Lehm und Sand konkurriert er mit dem Heiligenstein. Dies macht die Sorten Grüner Veltliner und Riesling zu spannend fruchtigen Weinen mit einem Anklang von Würze und Steinobstnoten.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet.

Höhenlage: 280-300m Boden: Urgestein + Löss

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