

GRÜNER VELTLINER

RIED HEILIGENSTEIN 1.ÖTW

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

Jahrgang	2020
Alkohol	13 %vol
Säure	5,7 g/l
Restzucker	1,0 g/l

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



Verkostung	Mittleres Gelb, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern zart nach Mango, feiner Säurebogen, dezent nach Honig, dunkle Mineralität im Abgang.
Speisenempfehlung	Essen wird überbewertet – passt aber ausgezeichnet zur österreichischen Küche, zu scharf, würzigen Gerichten und zu kräftigem Käse.
Lese	Handlese in mehreren Durchgängen im Oktober
Lesegradation	19,0 KMW
Vinifizierung	schonend abgepresst, kontrolliert bei 17 Grad vergoren
Ausbau	im Stahltank 11 Monate auf der Feinhefe
Füllung	Oktober 2021



ZÖBINGER 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 Kräuterwürze, 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