

# RIESLING

## RIED KOGELBERG



Der „Klassische“  
unserer beiden  
Rieslinge.



Rebsorte .....	Riesling	Jahrgang .....	2020
Riede .....	Zöbinger Kogelberg	Alkohol .....	13 %vol
Qualitätsstufe .....	Kamptal DAC Reserve	Säure .....	7,5 g/l
Trinktemperatur .....	11 - 14°C	Restzucker .....	2,1g/l

Verkostung ..... Helles Gelbgrün, ein Hauch von Limettenzesten, 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.

Lese ..... selektive Handlese in mehreren Durchgängen

Lesegradation ..... 18,5° KMW

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

Ausbau ..... im Stahltank 10 Monate auf der Feinhefe

Füllung ..... September 2021



## ZÖBINGER 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 autochthone Rebsorte Zweigelt wächst hier zu besonderer Typizität heran.

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: 300m

Boden: Schiefer, Urgestein, Löss

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