RIESLING

RIED HEILIGENSTEIN 1.ÖTW

Der „Elegante" unserer Rieslinge.

Rebsorte	Riesling	Jahrgang	2022
Riede	Zöbinger Heiligenstein	Alkohol	13 %vol
Qualitätsstufe	Kamptal DAC Reserve	Säure	7,1 g/l
Trinktemperatur	12 – 15 °C	Restzucker	2,5 g/l

Verkostung	Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frischer Weingarten-pfirsich, Zitruszesten, extrasüße Textur, dezenter Blütenhonig. Saftig, finessenreiche Säurestruktur, mineralisch, bleibt gut haften, elegant und ausgewogen.
Speisenempfehlung	Idealer Begleiter für die leichte vegetarische Küche, Fisch, Helles Fleisch und Geflügel, asiatische Gerichte.
Lese	selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen
Lesegradation	18,0 KMW
Vinifizierung	ohne Fermentation, schonend gepresst, kontrolliert bei 16 Grad vergoren
Ausbau	im Stahltank 11 Monate auf der Feinhefe
Füllung	September 2023

ZERTIFIZIERT 4351070 NACHHALTIG AUSTRIA

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