

HEILIGENSTEIN ^{1^W} RIESLING KAMPTAL DAC 2018

DIE LAGE

Das Klima am Heiligenstein ist trocken und im Sommer tagsüber heiß, nachts ist es dagegen meist windig und frisch. Grüner Veltliner fühlt sich am Heiligenstein nur in ein paar wenigen Mulden wohl. Der Rest des Bergs ist ideales Terrain für Riesling. Karg und steinig finden sich darin genau die Voraussetzungen, die ihm behagen.

Über viele Jahre vermutete man, dass sich der mittelalterliche Hellenstein von den brennheißen, an die Hölle erinnernden Verhältnissen ableitete und erst auf Drängen der Kirche in sein semantisches Gegenteil verwandelt wurde. So nachvollziehbar diese Geschichte auch sein mag, ist sie doch eine – immerhin schöne – Legende. „Hel“ bedeutete auf mittelhochdeutsch tatsächlich „glänzend, licht“ (ergo: der helle Berg) und wurde erst durch sprachliche Transformationen zum Heiligenstein.

DER BODEN

Der Heiligenstein ist geologisch vielschichtig, basiert aber zu einem ganz wesentlichen Teil auf Zöbinger Perm: Einem Wüstensandstein, einmalig in Europa, der mit vulkanischen Konglomeraten und verkohlten Resten organischen Materials durchzogen ist. An manchen Stellen ist er so bröselig und locker, wie man sich Sandstein vorstellt, an anderen dagegen verdichtet, hart und schwierig zu bearbeiten. Gelegentlich mischt sich unter den Zöbinger Perm auch Gneis und Granit, sodass die Reben dann direkt im Fels wurzeln.

DER WEINGARTEN

Am Heiligenstein ist nichts einfach. Zwar kannst du fast überall auch mit dem Traktor in die Parzellen fahren, doch solltest du auch richtig gut mit ihm umgehen können. Die Terrassen sind steil, sodass nicht nur Traktoren, sondern auch die Böden leicht ins Rutschen kommen und erodieren. Humusaufbau ist also einer der entscheidenden Faktoren am Heiligenstein. Er ist umso wichtiger, da die fast chronische Trockenheit zudem nach möglichst vitalen Böden verlangt.

Den Riesling vom Heiligenstein prägt aber nicht nur sein Untergrund; auch die Bedingungen über der Erde tragen entscheidend zu seinen Charakteristika bei.

DER GESCHMACK

Stahlig, präzise, mineralisch. Terroir und Rebsorte gehen Hand in Hand und sorgen für ein polyphones Spiel aus Aromen und Texturen. Das sensorische Spektrum beinhaltet dabei klassische Rieslingmarille, Kräuter, saftige Apfel- und reife Zitrusnoten sowie am Gaumen eine kristalline und lineare Struktur. Der Körper ist konturiert aber stoffig, das Finish fokussiert, animierend und voller Spannung.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal
REBSORTE: Riesling
REBEN GEPFLANZT: 1979
BEWIRTSCHAFTUNG: seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung
HANDLESE: 16.10.2018
MAZARATION: 100% Maischekontakt, Kaltmazeration bei 4° C
PRESSUNG: Ganztraubenpressung 2,5 Stunden
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): ja
AUSBAU: 35 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
ALKOHOL: 13,0%
RESTZUCKER: 6,0 g/l
SÄURE: 5,5 g/l
VERSCHLUSS: Naturkork
DEKANTIERZEIT: 3h
TRINKTEMPERATUR: 12-14°C
GLAS: Burgunderglas
VEGAN
PASST ZU: Krustentiere, Meeresfisch gegrillt, Ente und Gans durchgebraten

WESZELI



WESZELI

Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg. Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.