

Langenlois - Kamptal



RIESLING 2017 RIED ZÖBINGER HEILIGENSTEIN 1. ÖTW

Kamptal DAC Reserve

Die Ried:

Der Heiligenstein zählt zu den bekanntesten und besten Rieden Österreichs. Mit seiner einzigartigen geologischen Formation innerhalb Europas ist diese Ried sozusagen eine geologische Insel. Die alten Reben wurzeln hier auf einem Sedimentkomplex aus Sandsteinkonglomerat und vulkanischen Quarzporphyren. Auf den schmalen Terrassen wächst ein hochkomplexer Riesling mit hohem Lagerpotenzial.

Charakteristik:

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Weiße Blüten, ein Hauch von frischem Steinobst, Nuancen von Tropenfrucht, Anklänge von Limetten, lebendig strukturiert, feine Birnenfrucht, gut integrierte Säurestruktur, dezente Süße im Abgang, ein eleganter Speisenbegleiter.

Vinifikation:

Die vollreifen Trauben wurden Mitte Oktober selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort wurden die Trauben gerebelt und anschließend einer mehrstündigen Maischezeit unterzogen. Nach der sanften Pressung wurde der Most vorgeklärt und temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Danach reifte der Wein noch weitere 10 Monate im Stahltank auf der Feinhefe.

Erstabfüllung im August des darauffolgenden Jahres

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Restzucker: 4,1g/l

Reifepotential: 10 Jahre +

Serviertemperatur: 10° - 12°

Ausbau: trocken

Falstaff 93 Punkte | Gault Millau 18 Punkte