



RIED HEILIGENSTEIN-ROTFELS 1^{WT} ZÖBING RIESLING 2023 KAMPTAL DAC

KOSTNOTIZ

Helles Goldgelb, silberfarbene Reflexe. Florale Nuancen, ein Hauch von Mandarinen- und Limettenzesten, Pfirsich, Ringlotten, dezente Kräuterwürze, einladende, dunkle mineralische Nuancen. Straff, engmaschig, weißes Steinobst, lebendiger, finessenreicher Säurebogen, salziger Touch, delikat und anhaftend, feine gelbe Frucht im Abgang, harmonisch, tolle Länge, sicheres weiteres Reifepotenzial.

Peter Moser - falstaff

13,5 Vol %, großes Holzfass/Stahltank
Biodynamisch nach Respekt – AT-BIO-402

James Suckling: 100 Punkte
Falstaff: 98 Punkte

BESONDERHEIT

Die Reben wachsen auf uralten, handgelegten Steinterrassen. Rote Sandsteine im Untergrund ergeben Weine von einzigartiger Spannung und Pikanz sowie großer Länge und herausragender Lagerfähigkeit.

DIE LAGE

Der Heiligenstein ist eine nach Süden und Südwesten ausgerichtete terrassierte Hanglage mit einem besonderen geologischen Aufbau, der sich durch die Geschickte der Erdgeschichte gerade hier erhalten hat. Die bis an die Oberfläche tretenden Festgesteine bestehen aus feldspatreichen, rotbraunen Sandsteinen und groben Konglomeraten, seltener sind Schluffsteine anzutreffen. Die Ablagerung der etwa 250 bis 280 Millionen Jahre alten Sedimente erfolgte in Seen, Tümpeln und periodisch aktiven Flussläufen unter Wüstenklima. In dem Gesteinspaket lassen sich Reste versteinerter Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre finden. Nur stellenweise und in den wenigen leichten Talkerben ist etwas Löss erhalten.

AUSBAU

Anfang Oktober geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung mit Naturhefe, sowohl im Edelstahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Bis Mitte April 2024 auf der Feinhefe. Flaschenfüllung Ende Juli 2024, Verkauf ab September 2024.

JAHRGANG 2023

Auch dieser Winter brachte zwar einige Kälteperioden mit sich, verlief aber äußerst trocken. Nach einem dazu noch überdurchschnittlich warmen Februar, kamen im April und Mai endlich die ersehnten, ergiebigen Niederschläge, gepaart mit recht niedrigen Temperaturen. Dies bewirkte wiederum eine positive Verzögerung von Austrieb und Blüte, die wir so in den letzten Jahren nicht mehr erlebt haben. Somit waren die Weichen für eine spätere Traubenreife und dadurch auch spätere Lese gesetzt. Mit der Hitze der darauf folgenden Sommermonate wussten unsere Reben sehr gut umzugehen. Durch Regenfälle im August und knapp vor der Lese erfolgte eine perfekte Traubenreife, die uns eine zügige Weinlese ohne Unterbrechungen ermöglichte. Somit dürfen wir uns über eine großartige Serie freuen, geprägt durch Klarheit, Spannung und die perfekte Balance.

Verfügbar in: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 6,0 l



WEINGUT HIRSCH GMBH
HAUPTSTRASSE 76, 3493 KAMMERN / AUSTRIA
T +43 2735 2460, F / 60
INFO@WEINGUT-HIRSCH.AT
WWW.WEINGUT-HIRSCH.AT

