

## ZÖBING RIESLING 2024 KAMPTAL DAC, BIO-RESPEKT

## **KOSTNOTIZ**

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Floraler Touch, ein Hauch von Zitronenmelisse, weiße Tropenfrucht, Nuancen von Weingartenpfirsich. Stoffig, feines Steinobst, gut integrierter Säurebogen, leichtfüßig, mineralisch, gut anhaftend, bereits zugänglich, verfügt über Reifepotenzial. Peter Moser - falstaff

12 Vol % trocken, Stahltank Biodynamisch nach Respekt – AT-BIO-402 Falstaff: 93 Punkte

## ZÖBING RIESLING

Der Weinort Zöbing liegt unmittelbar am Fuß des Heiligenstein und ist Heimat der berühmtesten Lagen des Kamptals für die Sorte Riesling.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus Terrassenweingärten auf Wüstensandstein als auch auf Gneis stehend.

Ein klassischer Riesling mit deutlicher Mineralik und elegantem Fruchtschliff.

## JAHRGANG 2024

Nach einer guten Versorgung der Böden mit Niederschlag nach dem Winter hatten wir einen sehr frühen Austrieb der Reben zu verzeichnen.

Auf Grund der extremen Spätfröste in der zweiten Aprilhälfte an den Ausläufern der Berge kam es zur bisher wohl geringsten Erntemenge seit Bestehen unseres Weinguts.

Ein früher Start der Weinlese wurde von den enormen Regenfällen im Kamptal Mitte September unterbrochen.

Nach einer kurzen Unterbrechung konnten wir das Jahr aber mit wunderschön ausgereiften Trauben mit kühlem Charakter beenden.



Verfügbar in: 0,75 | / 1,5 |







