



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Ried Zöbinger Heiligenstein 1^{GW} Alte Reben

Riesling

2020

Zum Weingut Bründlmayer gehören im Zentrum des Zöbinger Heiligensteins 69 der 200 Terrassen. Es ist die historisch frühest belegte und wohl auch die berühmteste Lage im Kamptal. Als Trockensediment ist der Heiligenstein ein sehr brüchiges Gestein, was auch bedeutet, dass die Wurzeln des Weins auf der Suche nach dem Wasser leichter in die Tiefe dringen. In Österreich ist dies die einzige Sandsteinlage für große Rieslinge.

Die bis an die Oberfläche tretenden Festgesteine bestehen aus feldspatreichen, rotbraunen Sandsteinen und groben Konglomeraten. 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 versteinelter Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre finden.

Beginnend mit den 1920er Jahren, wurden in einem Teil der Terrassenlagen Trockensteinmauern per Hand angelegt. Uralte Riesling-Pflanzen, die autochthon aus dem Heiligenstein weitervermehrt wurden, bilden das Rückgrat dieses Ausnahmeweines. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 45 Jahre, älteste Stöcke sind zwischen 70 bis 80 Jahre.

Durch das Alter der Reben geht die Fruchtbarkeit zurück, wenige und kleinere Trauben stehen einem stark ausgeprägten Wurzelsystem gegenüber. Dieses tiefe und weitverzweigte Wurzelsystem kann die wenigen Trauben herausragend gut ernähren, so dass die aus diesen Weingärten entstehenden Weine besonders konzentriert und reif sind.

Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei 15 bis 20° C. Gegen Ende der Gärung wird der Wein zusammen mit der Feinhefe in einem 2.500 Liter Holzfass zur Reifung gelagert.

Kostnotiz:

Blitzsauber, jugendlich verhalten und dabei unglaublich vielschichtig im Bouquet, Zitrus, frisches Stein- & Kernobst (weißer Pfirsich) helle Blüten, Hauch von Hefewürze und Heu; sehr frisch und trocken mit einem Hauch perfekt balancierender Restsüße, der Gaumen bestätigt den Eindruck von oben: fein und präzise ohne Kraftmeierei, dabei dicht strukturiert und perfekt ausgewogen bis zum langen von feiner Frucht, Würze und fast salziger Mineralik geprägten Abgang. Fein und präzise!



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Zöbinger Heiligenstein
Bodenbeschaffenheit: Sandstein
Seehöhe: 230 – 345 m
Ausrichtung: SSW

Lese: 10. Oktober 2020
Maischestandzeit: bis zu 2 Stunden
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: 26. Jänner 2022

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 7,9 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisenempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Gans, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

