

 **Loimer**

# *Ried Heiligenstein Riesling*

## *1.ÖTW*

 2017, 750 ml

 Österreich, Kamptal

 9870009110

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 13,50 %

**Restsüße:** 3 g/l

**Gesamtsäure:** 7 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Kachelfleisch und Spargel vom Grill mit Pancetta**

(Fleisch)

**Sautiertes Kalbsbries mit Wildkräutersalaten**

(Fleisch)

**Kärntner Kletzennudeln mit Topfen und Butter**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.03.2020

Raffelt:

Am Gaumen zeigt sich bei diesem Wein schon in jungen Jahren, weshalb diese Lage so berühmt ist. Seine Tiefe und Lebendigkeit sind beeindruckend. Der Riesling verfügt über viel Saft mit viel Steinobst, das von zitrischen Noten unterstützt wird. Daher kommt das Pikante und Frische in diesem Wein, dessen Säure für ein straffes Gerüst sorgt, aber erst auf den zweiten Schluck wirklich offensichtlich wird. Der *Heiligenstein* ist überaus lebendig und vibrierend in seiner tiefen Mineralität, fein texturiert und absolut präzise bis ins lange Finale.

Über den Wein:

Die Frucht stammt aus dem Zöbinger Heiligenstein, dem Grand Cru des Kamptals. Die Böden der steilen Terrassen bestehen aus feldspatreichem rotbraunen Sandstein mit Anteilen von Quarzporphyr und Schluffstein.

Nach der selektiven Handlese in 20-Kilo-Kisten am 23. September und 2. Oktober 2017 gab es eine Vorvergärung über 24 Stunden und eine Ganztraubenpressung. Der Riesling wurde spontan im Edelstahl über sechs Wochen bei maximal 22 °C vergoren. Ausgebaut wurde der Wein imahltank auf der Vollhefe für zehn Monate und im großen Holzfass auf der Feinhefe für weitere zehn Monate.

Farbe:

helles Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Elegant, feinwürzig und komplex präsentiert sich der *Ried Heiligenstein Riesling*. Reife Früchte sind hier Trumpf. Aprikosen und Weinbergspfirsiche, Reineclauden und gelbe Knorpelkirschen, Papaya, ein Hauch von Maracuja, Datteln und gelbe Birnen treffen hier auf zerstoßenen Stein, Wildkräuter und ein wenig Honig und Süßholz.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich bei diesem Wein schon in jungen Jahren, weshalb diese Lage so berühmt ist. Seine Tiefe und Lebendigkeit sind beeindruckend. Der Riesling verfügt über viel Saft mit viel Steinobst, das von zitrischen Noten unterstützt wird. Daher kommt das Pikante und Frische in diesem Wein, dessen Säure für ein straffes Gerüst sorgt, aber erst auf den zweiten Schluck wirklich offensichtlich wird. Der *Heiligenstein* ist überaus lebendig und vibrierend in seiner tiefen Mineralität, fein texturiert und absolut präzise bis ins lange Finale.