

## Zöbinger Heiligenstein Riesling

Beerenauslese

2013



Zum Weingut Bründlmayer gehören im Zentrum des Zöbinger Heiligensteins 69 der 200 Terrassen. Es ist die geologisch älteste und sicher auch die berühmteste Lage im Weingut. 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 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. Nur stellenweise und in den wenigen leichten Talkerben ist etwas Löss erhalten.

Im Jahr 2013 haben wir die Rieslingtrauben der alten Rebstöcke zum Teil bis Mitte November am Stock hängen lassen. Jede Traube wurde anschließend in mehrere Teile zerschnitten und die dunklen, edlen, geschrumpften Beeren sanft gepresst und im Stahltank vergoren.

Die rare Balance zwischen pikanter Süße und der für edelsüße Weine so begehrten, animierenden Säure, zwischen charmanter Frucht und kerniger Würze, macht diesen Jahrgang einzigartig.

### Kostnotiz:

Sehr klar und geradlinig, zarter Duft nach Zitrus, Pfirsichen und gelbem Steinobst, Ribisel, feine, florale Anklänge, und Sortencharakter des Rieslings, frische, feste Struktur, angenehmes Süße-Säure-Spiel, typische Mineralität des Heiligensteins; durch den Kokon der Jugend zeichnet sich bereits ein großer Süßwein vom Heiligenstein ab. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Niederösterreich  
**Lage:** Zöbinger Heiligenstein  
**Bodenbeschaffenheit:** Sandstein  
**Seehöhe:** 230 – 345 m  
**Ausrichtung:** SSW  
  
**Lese:** 18. November 2013  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** Stahltank/kleines Holz  
**Abfüllung:** Mitte Juli 2014

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 8 %vol.  
**Säure:** 11 g/l  
**Restzucker:** süß  
  
**Serviertemperatur:** 10 – 12° C  
**Speisempfehlung:** fruchtige Desserts, Frischkäse, Weihnachtsbäckerei  
  
**Erhältlich in folgenden Formaten:** 37,5cl